

INSOLITE
Le Var inspire les cinéastes

VIVRE ICI
Découvrir le Pays de Fayence

ART
Les collections du Musée de Toulon

SPORT
Destination plongée



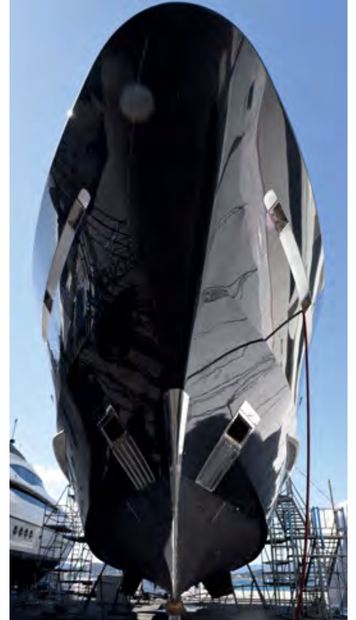
CARNET D'AVENTURE
Le Verdon, les Rocheuses varoises

N°1 ÉTÉ 2016 CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

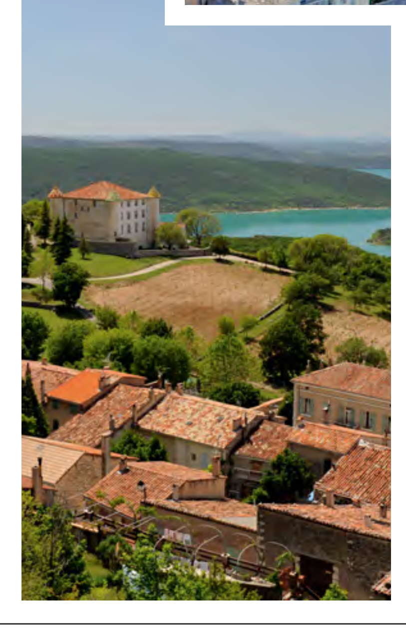
Sommaire



21 LE MONDE PARLE DU VAR



44 NUL VAR AILLEURS



85 ENVIE DE VAR

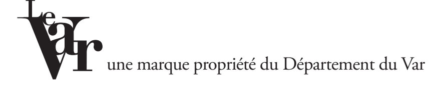
EN COUVERTURE :
Paddle le long des côtes varoises près de la presqu'île de Giens.



LE DÉPARTEMENT

OÙ TROUVER "LE VAR" ? : le magazine est diffusé gratuitement sur des manifestations événementielles. Il est également disponible à l'Hôtel du Département à Toulon, en mairies, offices de tourisme... Il est téléchargeable sur le site www.var.fr

Directeur de publication : Marc Giraud - **Coordination éditoriale** : Philippe Voyenne - **Rédaction en chef** : Véronique Strba - **Rédaction** : Muriel Priad, Sabine Quilici - **Photo** : Nicolas Lacroix, Léopold Trouillas
Maquette : Création/réalisation graphique/suivi de fabrication, Isabelle Cilichini. Pages 8,20,25,32,39,58,72,84,102,105,112,118,119,120, 2e,3e & 4e de couverture : Création/réalisation graphique, Lionel Cartier, Rose-Marie Conti, Laurent Daures, Emmanuel Ros, William Ros. **Photogravure** : Graphic Azur - **Impression** : Imaye Graphic - Dépôt légal à parution - N°ISSN : en cours
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR - Service communication - 390 avenue des Lices - CS 41303 - 83076 Toulon Cedex - Site et courriel : www.var.fr - contact@var.fr



Portfolio



Agapanthe
Dans le Var, l'agapanthe est cultivée de façon traditionnelle en plein air. Sa floraison démarre fin mai et se termine fin juillet.





Rose
La rose est la première production varoise avec près de 20 millions de tiges produites par an. On la cultive toute l'année.

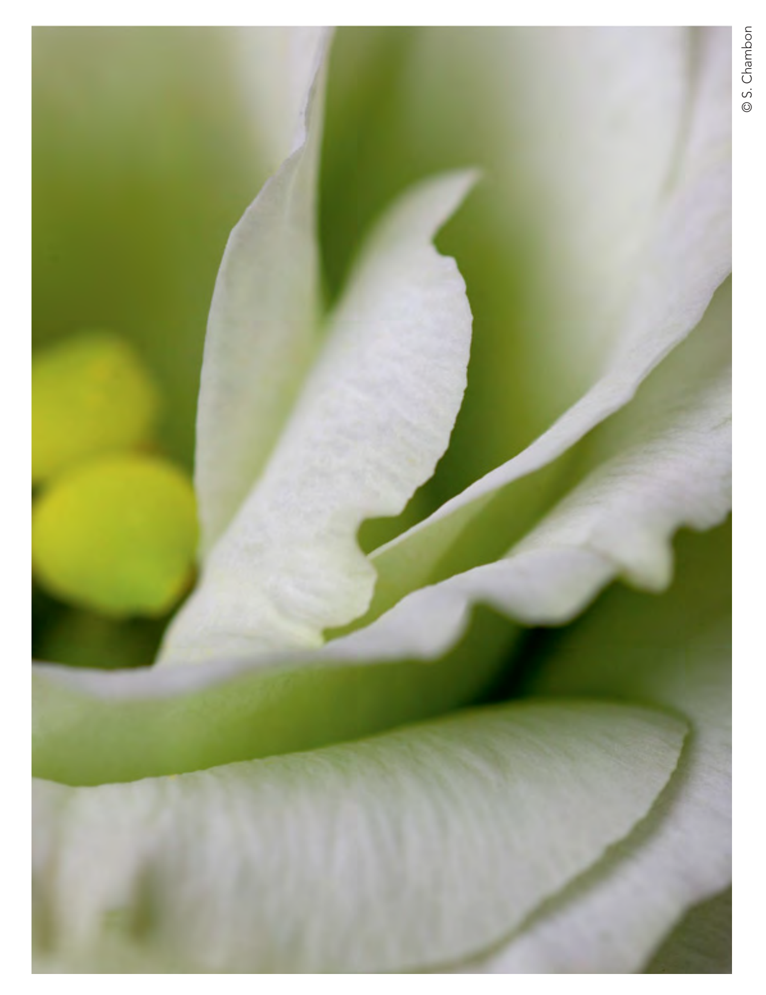


Tournesol (ou helianthus)
Il doit son nom à sa capacité à se tourner vers le soleil.
Vous trouverez du tournesol de mars à novembre.



© S. Chambon

Hortensia
Très récente dans le Var, cette culture `
se développe très rapidement. Sa période
de production s'étend de mai à septembre.



© S. Chambon

Lisianthus
Le Lisianthus est une fleur d'été résistante aux fortes températures.

Le Var fournit 40 % des fleurs vendues en France ! C'est le premier producteur national de fleurs coupées. Il compte 570 exploitations horticoles, situées notamment sur le bassin hyérois. Depuis une dizaine d'années, les producteurs varois poursuivent une démarche qualité avec la création de la marque Hortisud. Ils s'engagent à produire une fleur de qualité, contrôlée quotidiennement avant les ventes du marché aux fleurs. Les producteurs garantissent aussi une tenue en vase de 8 jours minimum ! Cette marque, soutenue par le Département, permet d'identifier chez votre fleuriste, les fleurs cultivées dans le Var.



Géolocalisez les fleuristes qui revendent des fleurs du Var grâce au site mobile "**Le Var, la terre des fleurs !** ". ■



Var
Le Département
Tout savoir sur
www.varlib.fr
• itinéraires
• plan du réseau
• horaires
• tarifs
Pour 3€
varlib
grimpe
aux arbres...
ou presque !

Les voix DÉPARTEMENTALES



Le Département du Var vous invite à neuf concerts classiques gratuits dans neuf villages varois. Rendez-vous du 5 juillet au 27 août.

La culture partout, dans le Var ce n'est pas un vain mot. Le Département organise en 2016 une tournée musicale gratuite dans neuf communes du centre et du haut Var, choisies pour leur intérêt patrimonial. Deux formations musicales varoises s'y produiront : ***Cello Fan***, dédié à la promotion du violoncelle qui met à l'honneur un duo violoncelle-accordéon, et le groupe vocal ***les Voix animées,*** spécialiste du répertoire baroque et classique. Les concerts auront lieu dans les églises mises à disposition par les communes pour leur qualité acoustique, et dans le cloître de l'abbaye de La Celle, propriété départementale.

CELLO FAN

On dit souvent que le violoncelle est l'instrument le plus proche de la voix humaine. L'accordéon, lui, touche droit au cœur avec l'intensité de ses accords. C'est l'alliance des deux que propose Cello Fan avec **le duo de Frédéric Audibert au violoncelle, et Aude Giuliano à l'accordéon**. Leur concert couvre plusieurs siècles de **musiques baroque, classique et contemporaine,** de Jean-Sébastien Bach à Astor Piazzola.

LES VOIX ANIMÉES

Les chanteurs des Voix animées présentent **trois programmes *a cappella*** conçus lors d'une résidence d'artistes organisée par le Département au collège de Besse-sur-Issole. Les chants interprétés vont de la **musique de la Renaissance à la Grande guerre**. Le groupe vocal varois, dont le talent est largement reconnu, sera d'ailleurs en tournée en Chine en novembre prochain. ■

Programme 2016

CELLO FAN

MARDI 5 JUILLET À 21 H
Lorgues, chapelle Saint-Ferréol

MARDI 12 JUILLET À 21 H
Ampus, église Saint-Michel

LUNDI 15 AOÛT À 21 H
Nans-les-Pins, église Saint-Laurent

MARDI 16 AOÛT À 21 H
Montmeyan, église Notre-Dame

SAMEDI 27 AOÛT À 21 H
Belgentier, église Saint-Maur

LES VOIX ANIMÉES

DIMANCHE 31 JUILLET À 21 H
La Celle, cloître de l'abbaye
Concert *Da Pacem*
5 voix *a cappella* - Musique et poésie de la Bataille d'Azincourt (1415) à la Grande Guerre.

VENDREDI 12 AOÛT À 21 H
Pignans, collégiale
Concert *Sur les pas du Roy René*
6 voix *a cappella* - Musique de Josquin, Dufay, Mouton, Flecha, Willaert...

DIMANCHE 14 AOÛT À 21 H
Cotignac, église Notre-Dame de l'Annonciation
Concert *Sur les pas du Roy René*

SAMEDI 26 AOÛT À 21 H
Tourrettes, église Saint-André
Concert *Folia*
5 voix *a cappella* - Chansons et madrigaux de la Renaissance





© Marinella Senatore - The School of Narrative Dance, Little chaos # 1, 2013. 300 x 160 cm. Courtesy de l'artiste et Mot International

Les parfums DE L'INTRANQUILLITÉ

▶ *Du 9 juillet au 25 septembre 2016*
Hôtel des Arts,
centre d'art du Département du Var

Elles sont quatorze femmes. Quatorze artistes originaires du Liban, de France, de Turquie, du Royaume-Uni, d'Italie, d'Irak, d'Espagne, d'Égypte... Quatorze interprètes du monde à proposer, dans l'exposition collective *Les parfums de l'intranquillité*, leur perception de l'époque et de la société. Leurs œuvres filmiques, sculpturales, photographiques questionnent le féminin, traduisent les agitations sociétales et politiques. Toutes bénéficient d'une scénographie spécifique. Avec cette exposition – dont le titre est inspiré d'une œuvre de Fernando Pessoa – le Département confronte les territoires, les frontières, les cultures, les identités, les esthétiques. Mais avant tout, il rend hommage à la création féminine contemporaine.



Hôtel des Arts
CENTRE MÉDITERRANÉEN D'ART
DÉPARTEMENT DU VAR

Hôtel des Arts - Centre méditerranéen d'art du Département du Var
236 boulevard Maréchal Leclerc à Toulon.
Entrée libre du mardi au dimanche de 10 h à 18 h.
Tél. 04 83 95 18 40 - www.hdatoulon.fr



DE LA MER À LA TERRE

▶ *Du 12 juillet au 31 décembre 2016 - Abbaye de La Celle*

L'Abbaye médiévale de La Celle vaut à elle seule, le détour. Mais raison de plus d'y aller cet été, le Département y organise pour la première fois une exposition archéologique qui vous transportera dans l'Antiquité. Montée en collaboration avec le département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines du Ministère de la Culture, cette exposition invite à découvrir des objets du quotidien de l'époque romaine : des amphores, de la vaisselle de table, des plats... Tous ces objets sont issus de trois épaves coulées au large des côtes varoises, datant d'entre le IIe siècle avant Jésus-Christ et le Ve siècle après. Exposées dans le dortoir restauré du prieuré, ces pièces sont presque toutes intactes. Elles permettent de faire un parallèle avec les objets trouvés lors des fouilles de restauration de l'abbaye médiévale durant lesquelles une villa romaine a été mise à jour, attestant de l'occupation romaine du site un millénaire avant la construction de l'abbaye.
Parmi les découvertes remarquables : une cargaison de verre comportant des objets manufacturés, des blocs bruts, et une vitre hémisphérique intacte et très rare destinée à fermer un oculus. L'exposition présente aussi des objets rares témoignant de la vie des marins à bord.

Abbaye de La Celle.
Entrée libre du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 13 h 30 à 17 h 30 (dernières entrées ½ heure avant la fermeture).
Tél. 04 98 05 05 05

DANS L'INTIMITÉ DES PLANTES

▶ *Jusqu'au 4 septembre*
Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var



L'aubépine, l'arbousier, la bourrache ou l'oxalis comme vous ne les avez jamais vus ! Avec *La saga des plantes libres*, le Département ravira les néophytes comme les botanistes passionnés. L'exposition thématique du Muséum mêle beauté des végétaux et précision scientifique en dévoilant les organes les plus intimes des plantes.
Ce magnifique herbier, deux Varois, Pierre et Délia Vignes, l'ont réalisé au fil des ans. Lui, enseignant, chercheur spécialiste en écologie végétale, elle, esthète, ils ont conjugué leurs talents et récolté de nombreuses espèces sauvages pour reproduire, en les scannant, les tiges, feuilles, fleurs, fruits, graines, ou rhizomes… Leur travail a déjà été publié dans de très beaux livres traduits en plusieurs langues. Trente espèces locales, représentatives des milieux varois, sont présentées : des espèces sous-marines jusqu'aux espèces de moyenne montagne. Vous pourrez comparer cet herbier au réalisme vibrant, aux herbiers anciens du Muséum également exposés. Deux façons de voir la nature !

Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var - 737, chemin du Jonquet à Toulon.
Entrée libre du mardi au dimanche de 9 h à 18 h. Tél. 04 83 95 44 20
www.museum-toulon.org

À VOIR AUSSI...

▶ TERRA ROSSA À SALERNES
À la Maison de la céramique, trois expositions vous attendent cet été.
La première, jusqu'au 2 octobre, présente les œuvres contemporaines des potiers de Terres de Provence. La deuxième, *Drôles d'oiseaux*, même date, donne à voir les réalisations des élèves de l'atelier Ceramosa. La troisième, du 1er juillet au 29 août, met en lumière les créations de la potière salernoise Véro Vagh. **Tous les jours sauf mardi. Tarifs et infos au 04 98 10 43 90 et sur www.terrarossasalernes.fr.**

▶ LE CONSERVATOIRE DU PATRIMOINE DU FREINET À LA GARDE-FREINET
Découvrez les activités traditionnelles locales des Maures : *L'élevage du ver à soie*, *Le chêne liège et son écorce*, *Les Marrons et les châtaignes*, mais aussi une exposition sur le *Fort Freinet* dont les vestiges culminent à 450 m d'altitude sur un piton rocheux tout proche.
Tous les jours. Entrée libre.
Infos au 04 94 43 08 57 et sur www.conservatoiredufreinet.org.

▶ LE MUSÉE DE GUEULES ROUGES À TOURVES
En plus de vous faire entrer dans l'univers - révolu - de l'extraction de la bauxite en centre Var, le Musée propose une lecture contemporaine de l'activité de la mine à travers les photographies de Loïc Venance. *Mineros* témoigne du quotidien des mineurs boliviens chargés d'extraire étain, zinc et argent. Du 2 juillet au 15 décembre.
Tous les jours sauf lundi.
Tarifs et infos au 04 94 86 19 63 et www.museedesgueulesrouges.fr

DR

Il a obtenu le Goncourt en 2012 pour son livre *Le sermon sur la chute de Rome*. Jérôme Ferrari est l'invité d'honneur de la prochaine Fête du livre du Var, organisée par le Département, qui se tiendra, du 18 au 20 novembre à Toulon.

Où JÉRÔME FERRARI *a-t-il laissé son âme ?*

Jérôme Ferrari est né à Paris en 1968. Il effectue une partie de ses études à la Sorbonne, où il obtient une licence de philosophie. Corse d'origine, il a enseigné en Algérie, mais aussi en Corse et vit actuellement à Paris. Toute son œuvre est publiée aux éditions Actes Sud.

SÉLECTION DE LA RÉDACTION

Son dernier roman, *Le principe* publié en 2015, renvoie aux principes de l'incertitude et du doute. C'est une fiction scientifique dont le héros est Werner Heisenberg, prix Nobel de physique en 1932.
Ses recherches ont fait basculer le monde, car elles sont à l'origine de l'élaboration de la bombe atomique. À travers ce personnage au destin surprenant, l'auteur évoque la physique quantique, thème présent dès son premier roman, mais aussi les travers de la science. Il nous transporte dans une époque qui en annonce une autre.

Avec son livre, *Le sermon sur la chute de Rome*, paru en 2012, Jérôme Ferrari décroche le Prix Goncourt. Matthieu et Libero, étudiants en philosophie, décident de reprendre en gérance un petit bar dans leur Corse natale. Ils veulent en faire le "meilleur des mondes" !

Mais toute entreprise humaine n'est-elle pas vouée à la décadence, comme le rappelait saint Augustin dans son Sermon sur la chute de Rome ?

Où j'ai laissé mon âme, ce court roman est sorti en 2010. L'action se déroule en 1957 à Alger, autour de

deux soldats français, anciens prisonniers en Indochine. Pendant trois jours, dans une villa algéroise, ces anciennes victimes vont devenir des bourreaux. Si l'un des deux personnages assume totalement ce nouveau statut, le second est rongé par les questionnements et ne trouvera d'apaisement qu'auprès de son prisonnier. ■







SÉLECTION DE LA MÉDIATHÈQUE DÉPARTEMENTALE POUR LES ENFANTS

Dans le cadre du Prix des liserons qu'elle organise, la Médiathèque départementale du Var propose une sélection de trois albums jeunesse. Si le Prix est destiné aux enfants des centres de loisirs de certaines communes du Var, n'hésitez pas à faire découvrir ces livres à vos enfants, de 7 à 11 ans.

▶ *Nina* d'Alice Brière-Haquet et Bruno Liance. Nina Simone raconte à sa fille son histoire : celle d'une petite pianiste qui, lors de son premier concert, refuse de jouer quand on demande à ses parents d'aller s'asseoir au fond de la salle. Au-delà de l'anecdote, c'est de la relation des Noirs et des Blancs aux États-Unis dont il est question ici. Cet album d'une quarantaine de pages est entièrement en noir et blanc.

▶ *Le loup et la petite fille* d'Yves Jaffrenou et Evelyne Mary. Une petite fille se lie d'amitié avec un loup et demande à ses parents l'autorisation de l'amener au village. Mais les chasseurs ont repéré l'animal et l'attendent de pied ferme. L'album évoque le respect de la différence.

▶ *Fadoli* de Marie-France Chevron Zerolo et Mathilde Magnan. Fadoli, c'est un garçon différent des autres. Pour tous, il est le fou du village, le fada en provençal. Partout, on se moque de lui. Mais lui sait qu'il a été touché par les fées et que sa vie est un rêve éveillé !

VOTEZ POUR VOTRE ROMAN PRÉFÉRÉ

La Médiathèque départementale du Var propose de participer, cette année encore, au Prix des lecteurs. Vous avez jusqu'au mois d'octobre pour choisir et élire votre livre préféré, parmi une sélection. Votez directement sur le site www.fetedulivreduvar.fr ou remplissez un bulletin dans votre bibliothèque. Retrouvez les ouvragesen lice pour le prix sur www.var.fr ou sur **www.fetedulivreduvar.fr.** Une sélection jeunesse est aussi proposée. Les lauréats seront dévoilés lors de la Fêtedu livre du Var en novembre prochain.



PRODUITS VAROIS *de saison*



Sur les marchés, dans les ports, ou directement sur les exploitations, l'été est propice pour découvrir les produits locaux. La rencontre avec les producteurs offre aussi l'occasion d'en savoir plus sur les bonnes choses à consommer.

La Cornue des Andes au faux air de piment, la Green zebra naturellement verte, la Cœur de bœuf à la saveur inégalée, la tomate Ananas qui peut peser jusqu'à 500 grammes, la Noire de Crimée aussi sombre que sucrée… **LES TOMATES ANCIENNES** rivalisent de charme pour nous séduire midi et soir.

Très courante en été, **LA COURGETTE,** mais aussi sa **FLEUR**, sont souvent utilisées dans la cuisine provençale. D'ailleurs beaucoup ne le savent pas, la courgette est une petite courge cueillie très jeune. Elle a été découverte par les Européens lorsqu'ils débarquèrent dans le Nouveau Monde. Crues et râpées avec un jus de citron, en ratatouille, farcies… Les courgettes se dégustent de mille et une façons. Et la fleur, cinq longs pétales jaune vif, ouverts en étoile, est excellente en beignets, dorés et servis avec une sauce tomate.

Basilic, roquette, sarriette, thym… Plus qu'une saveur, c'est tout un bouquet de parfums que vous offrent **LES HERBES AROMATIQUES DU VAR** !
À utiliser sans modération pour assaisonner une sobre salade ou sublimer d'un pistou d'herbes un plat raffiné *(voir page 110)*.



Relancée depuis quelques années, la prune de Brignoles ou **PISTOLE DE BRIGNOLES** était, dans le temps, offerte pour les grandes occasions. Cette délicieuse prune récoltée fin août, s'apprécie fraîche ou séchée, notamment lors de la Fête de la prune le **18 septembre dans le centre ancien de Brignoles**.

"Où il y a des figues, il y a des amis", dit le dicton. Si le proverbe est espagnol, la figue est varoise. Délicate, fondante et sucrée, **LA FIGUE DE SOLLIÈS**, est la seule figue en France à disposer d'une AOP, une appellation d'origine protégée. Elle fera l'unanimité dès la mi-août entre amis ! Sa fête, **du 26 au 28 août à Solliès-Pont**, comble toutes les envies.

On le dit nectar des dieux, symbole de douceur, d'amour, de bonheur voire de longévité. Le miel a bien des vertus. Et **LE MIEL VAROIS**, au premier rang national pour la quantité, est aussi réputé pour sa qualité. L'IGP Miel de Provence regroupe dans le Var le miel de lavande délicatement parfumé, le miel de romarin aux senteurs de garrigue, le miel de bruyère blanche et le miel de bruyère rose très typés, le miel de châtaignier et le miel toutes fleurs de Provence. À vous de choisir !

Coteaux varois, Côtes de Provence, Bandol et même Coteaux d'Aix... Le Var ne compte pas moins de quatre appellations. Avec un climat tempéré et chaud, et des terrains très variés, les viticulteurs varois produisent des **ROSÉS** mondialement appréciés, mais aussi d'excellents **VINS ROUGES ET VINS BLANCS**.
À consommer avec modération.







Loups et daurades de la baie de Tamaris à La Seyne-sur-Mer ? Ou poissons de roches ramenés au port au petit jour ? Quelle que soit l'option, les **POISSONS** issus de l'aquaculture marine varoise et de la pêche artisanale locale régalent par leur fraîcheur. Dégustez-les en grillade, en papillote, en sauce ou, pour les courageux lève-tôt, dans la délicieuse bouillabaisse !

Gouleyantes et excellentes pour la santé, **LES HUILES D'OLIVES VAROISES** ont du caractère. Produites par 41 moulins à huiles - dont 25 coopératives et moulins communaux - elles sont essentiellement issues de variétés locales : l'Aglandau, le Bouteillan, le Cayon, la Salonenque...
La route de l'huile d'olive vous entraîne à la rencontre des oléiculteurs varois.

La craquante Picholine, la belle et tendre Lucques, la Petite cailletier, plus connue sous le nom de Petite niçoise... Les olives varoises font aussi **D'EXCELLENTES OLIVES DE TABLE !**
Vertes ou noires, nature, à l'ail, aux herbes, elles sont de mise pour tout apéritif qui se respecte.

Il a le goût des collines d'été ! **LE FROMAGE DE CHÈVRE** des éleveurs varois s'impose au menu.
Frais ou affiné, à croûte naturelle ou fleurie, en faisselle ou en tomme...
Le choix est de saison ! ■

À COUPER LE *souffle*

Partir en bateau à la découverte des mammifères marins de Méditerranée, est un moment inoubliable dans une vie. Plusieurs opérateurs de whale-watching proposent, dans le Var, de vivre cette expérience.



Cachalot



L'engouement pour les mammifères marins est un phénomène croissant partout dans le monde. Et dans le Var, observer les cétacés dans leur milieu naturel est, plus qu'ailleurs, réalisable. En effet, les eaux varoises sont un vivier pour de nombreuses espèces. Le Var s'est mobilisé, depuis une vingtaine d'années, pour créer avec la Corse, les Alpes-Maritimes, l'Italie et Monaco, un sanctuaire pour la protection des mammifères marins. Baptisé Pelagos, ce sanctuaire est *"un espace maritime de 87 500 km² qui a permis d'établir un code de bonne conduite pour les activités économiques et touristiques. Il a notamment favorisé la mise en place d'un whale-watching de qualité, doté du label High Quality Whale Watching®, pour observer les animaux en les dérangeant le moins possible"* explique Pascal Mayol, directeur de Souffleurs d'écume.



L'association, engagée depuis plusieurs années dans la protection des cétacés et le maintien des populations en Méditerranée, a été missionnée par Pelagos, pour mettre en œuvre ce label sur la partie française, notamment les eaux varoises. Plusieurs opérateurs varois ont été labellisés. Ils s'engagent à suivre une formation et à respecter le code de bonne conduite pour garantir une sortie de qualité.

"Si cette activité se développe selon des règles strictes, elle est porteuse de nombreuses valeurs écologiques, économiques et sociales. Mais non encadrée, elle devient source de très graves perturbations écologiques, menaçant les espèces et par conséquent, l'activité elle-même", poursuit Pascal Mayol. Le whale-watching génère des retombées économiques de près de 2 milliards d'€ au niveau mondial, 2 millions pour le Var. D'où l'importance de choisir un opérateur labellisé.

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

En embarquant, l'impatience de contempler le grand large s'intensifiera progressivement. Mais il faut parfois très peu de temps pour faire une belle rencontre. *"Certains cétacés sont susceptibles de vous accueillir le long des côtes dès la sortie du port. Alors laissez-vous guider et surtout ouvrez l'œil car, en Méditerranée, la richesse est partout ! "*, témoigne une naturaliste et animatrice à bord d'une vedette.

Un souffle projeté à 45° par rapport à la surface se voit de loin, à près d'un kilomètre. Tous les opérateurs le disent : rencontrer un cachalot - le plus gros cétacé de Méditerranée - est toujours un moment fort. Il se traduit souvent à bord, par le silence total. *"Sa puissance et le bruit de son souffle imposent un mutisme. Chacun est pris par une émotion contenue au rythme des souffles. À chaque rencontre, j'ai la chair de poule et souvent les larmes me montent "*, nous confiait un des opérateurs. Ce n'est pas du tout pareil avec les dauphins. Plus joueurs, ils apportent une ambiance plus festive à bord. *"Les enfants crient, rient, les interpellent. C'est amusant ! "*, précise un autre opérateur. La sortie réserve bien des surprises.■

Crédits photos pages 17 à 19 : Frédéric Bassemayousse, Massimo Demma, Souffleurs d'écume.

LES VOILÀ !

Les cétacés se partagent l'espace en fonction de leur régime alimentaire, des hauts fonds côtiers aux profondeurs abyssales.

▶ **Le grand dauphin** mesure jusqu'à 3 mètres. Cet acrobate se déplace habituellement par petits groupes et préfère de loin les faibles profondeurs pour s'alimenter de poissons et de crustacés. Un millier d'individus sont présents dans le sanctuaire Pelagos.

▶ **Le dauphin de Risso** mesure 3 mètres. Il possède un épiderme parcouru de cicatrices blanches, à tel point, qu'en vieillissant sa robe grise devient presque blanche. Ne vous attendez pas à les voir dans les sillages de la coque. En général, ils préfèrent éviter le contact avec les engins à moteur.

▶ **Le globicéphale,** comme son nom l'indique, a une tête qui ressemble à un globe. Il est assez imposant avec ses 5 mètres de long. Très sociable, il viendra sûrement en groupe près du bateau. Ses effectifs sont estimés entre 2 000 et 10 000 individus.

▶ **Le cachalot** atteint les 18 mètres pour 40 tonnes. Tel un tronc d'arbre immobile en surface, ce champion de l'apnée se repose et reprend son souffle. Après de longues minutes de repos, le cachalot va courber l'échine et déployer sa nageoire caudale pour un spectacle majestueux. Il plonge parfois pendant plus d'une heure en apnée dans des profondeurs abyssales.

▶ **Le dauphin bleu et blanc** mesure 2 mètres. C'est le plus petit cétacé de Méditerranée. Très joueur, il adore surfer sur la vague d'étrave. Au delà de la zone côtière, c'est le dauphin le plus abondant du sanctuaire : entre 20 000 et 45 000 individus.

▶ **Le rorqual commun** est le deuxième plus gros animal du monde : 22 mètres pour 70 tonnes. Grâce à son souffle haut et puissant, vous pourrez le repérer à plusieurs kilomètres par beau temps ! Généralement solitaire, ou croisé en groupe de 2 à 3 individus, le rorqual est ici pour s'alimenter : 1 500 kg de krill par jour. Un petit millier d'individus vogue dans le sanctuaire Pelagos.

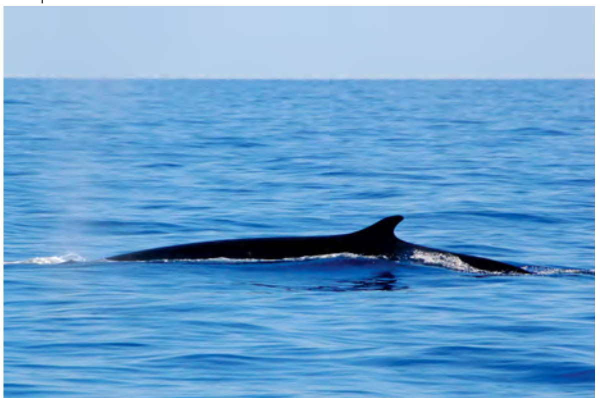

Cachalot



Globicéphale



Rorqual



SIX OPÉRATEURS SONT LABELLISÉS HIGH QUALITY WHALE-WATCHING DANS LE VAR

De la possibilité d'écoute des cétacés par hydrophone aux explications avec un guide naturaliste à bord... Cette expérience peut être vécue de différentes manières. D'autant plus que, dans le Var, on a le choix de l'embarcation : vedette, semi-rigide et voilier.

EN VEDETTE

▶ **Atlantide**
Port de départ : Bandol. Tél. 04 94 32 51 41
Site : www.atlantide1.com

▶ **Découverte du vivant**
Port de départ : Sanary-sur-Mer. Tél. 06 10 57 17 11
Site : www.decouverteduvivant.org

▶ **Espace mer**
Port de départ : Giens - La Tour Fondue. Tél. 06 59 07 12 72
www.brigantin.fr

▶ **Vedettes des îles d'or**
Port de départ : Le Lavandou. Tél : 04 94 71 01 02
Site : www.vedettesilesdor.fr

EN SEMI-RIGIDE

▶ **XL Cruise beach tours**
Port de départ : Hyères-Giens. Tél. 04 27 50 22 01
Site : www. beach-tours.fr

EN VOILIER

▶ **Le chant des dauphins**
Port de départ : Port-Fréjus. Tél. 06 63 79 40 05
Site : www.chantdesdauphins.com

Plus d'infos : www.whale-watching-label.fr



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

LE MONDE PARLE DU VAR



TRÈS GRANDE *plaisance*

Accessible à des yachts mesurant jusqu'à 80 mètres, IMS Shipyard est le plus grand chantier de maintenance et réparation navale de très grande plaisance de Méditerranée en termes de capacité.

Installé sur l'ancienne base aéronavale de Saint-Mandrier, cet équipement industriel est le fer de lance du Pôle d'activités marines initié par la communauté d'agglomération toulonnaise (TPM) et le Département du Var.



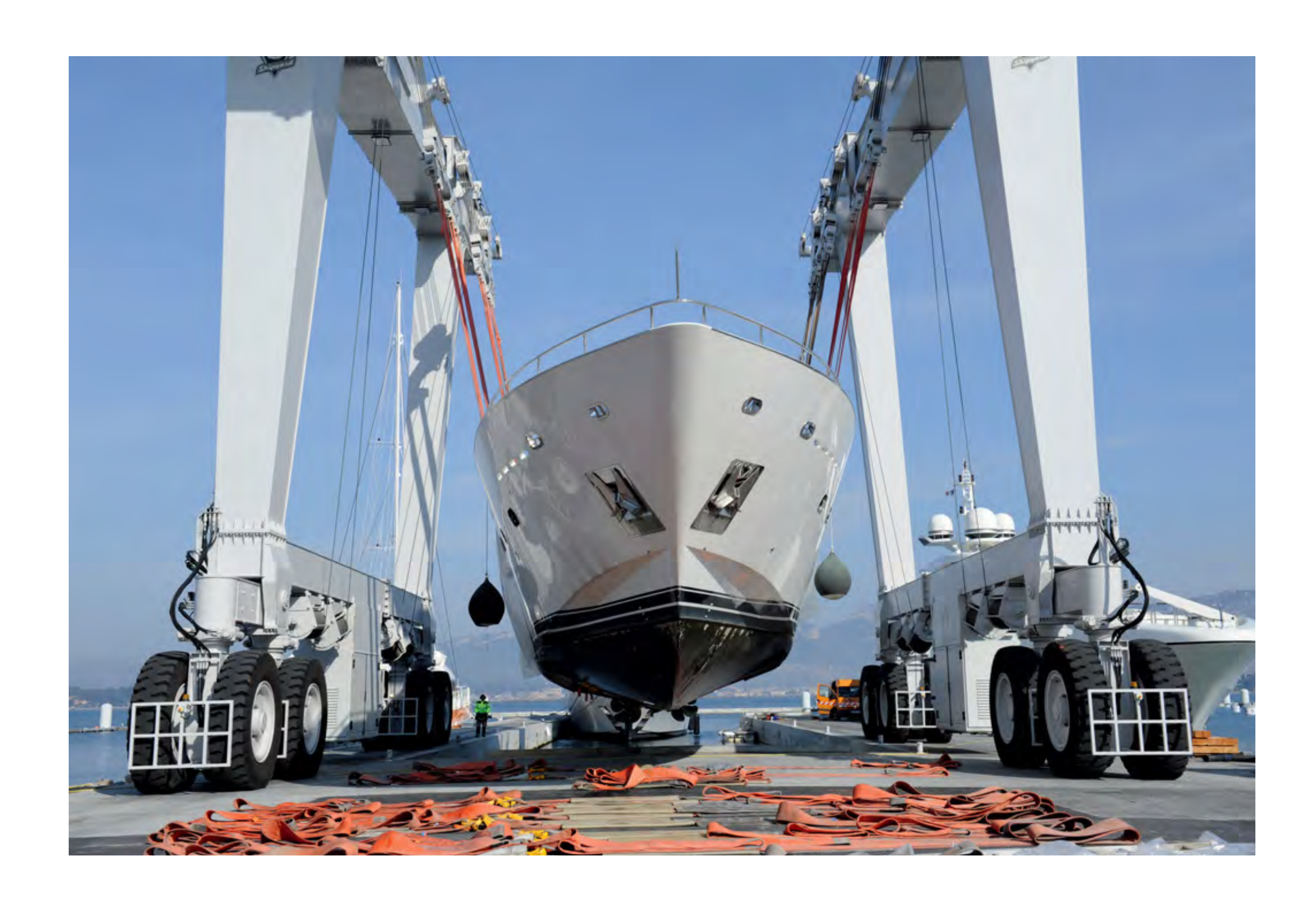
C'est un chantier hors norme. Par sa taille d'abord : 600 mètres de terre-plein en front de mer susceptible de recevoir simultanément jusqu'à une quarantaine de bateaux de 50 mètres, quatre hangars monumentaux, et 50 000 m² de zone maritime équipée pour une quinzaine de très grands yacht. Une superficie sans équivalent en Méditerranée ! Exceptionnel, le chantier l'est aussi par son emplacement à l'entrée de la rade de Toulon. *"Nous sommes proches de la zone de navigation de la plupart des yachts en été, qui se situe entre Saint-Tropez et Monaco. C'est un atout pour les équipages"*, fait valoir Denis Pellegrino, le président d'IMS Shipyard. Installée depuis 25 ans à quelques kilomètres de là, au Pin Rolland à Saint-Mandrier, reconnue dans le monde de la très grande plaisance, la société de réparation et maintenance de yatchs de luxe dispose avec IMS 700 d'un outil à la taille de ses ambitions. *"Ce nouveau site, inauguré en avril 2015, nous a permis de multiplier par cinq notre capacité d'accueil. Et surtout, nous pouvons recevoir des bateaux mesurant jusqu'à 80 mètres et lever des yachts pesant jusqu'à 670 tonnes. Avec nos deux sites, IMS 300 et IMS 700, nous ne pouvons aujourd'hui plus dire non à personne"*, résume Denis Pellegrino.

IMS Shipyard, détenue depuis 2011 par la holding française Nepteam, a investi plus de 23 millions d'€ pour s'installer sur l'ancienne base aéronavale.

> “ **LES RÉSULTATS SONT LARGEMENT AU-DELÀ DE NOS OBJECTIFS.** NOUS AVONS EMBAUCHÉ AUTOUR DE 80 PERSONNES, (90 % DE VAROIS), SUR DES EMPLOIS TECHNIQUES LIÉS À NOTRE CŒUR DE MÉTIER ”

COMPÉTENCES HAUT DE GAMME

Les travaux, herculéens, ont duré un an pour aménager le tarmac libéré par la Marine nationale en 2005.



Pari réussi ! Dès la première saison, entre octobre 2015 et mai 2016, le chantier était quasiment complet pour répondre aux besoins et aux envies d'une clientèle richissime issue en majorité d'Europe de l'est et du Moyen-Orient.
"Les résultats sont largement au-delà de nos objectifs. Nous avons embauché autour de 80 personnes, 90 % de Varois, sur des emplois techniques liés à notre cœur de métier : des chaudronniers, des tuyauteurs, des mécaniciens, des électriciens navals. Beaucoup des personnes recrutées viennent de la Marine nationale. Ce savoir-faire en interne nous permet une grande réactivité", souligne le dirigeant.
IMS Shipyard compte aujourd'hui 120 personnes, plus une trentaine de CDD et d'intérimaires selon l'activité. S'y ajoutent les sous-traitants que le chantier sollicite en fonction des demandes spécifiques des propriétaires en matière de refit (réfection et réaménagement des bateaux).
"Nous pensons encore optimiser l'accueil des grands yachts grâce au chariot de 350 tonnes que nous avons acquis cet hiver et à d'autres projets d'investissement que nous avons".
Le succès d'IMS repose aussi sur la qualité de services. Salles de repos, de sport, de jeux, barbecues, sanitaires, bureaux... 500 m² ont été équipés sur le nouveau site pour offrir un accueil optimal aux 250 membres d'équipage qui se côtoient en pleine saison. Un accueil *"qui n'existe nulle part ailleurs, même pas aux États-Unis"*, nous confie un marin. ■

www.ims-shipyard.com

IMS Shipyard sera en septembre la base technique de la seule régate qualificative en France et en Méditerranée de l'America's cup (voir p. 33-34). La situation et les infrastructures du site offrent aux six bateaux en compétition et à leurs équipages un port d'attache idéal. Dès juillet, le chantier reçoit les premiers containers pour organiser cette prestigieuse étape.



LE DÉPARTEMENT

LE VAR INVESTIT POUR LA JEUNESSE



Collège Jean l'Herminier
LA SEYNE-SUR-MER

A 1 kilomètre des plages et des commerces,
un collège bioclimatique entièrement réhabilité aux Sablettes à La Seyne.
800 futurs locataires
60 m2 de superficie minimum par classe
Un restaurant de 350 places
Coût des travaux : 15 501 435 € HT.

Collège de Carcès

Sur un beau terrain paysager, au cœur d'une nature préservée,
votre tout nouveau collège à Carcès !
700 futurs locataires
Un restaurant de qualité pouvant servir 300 couverts
Des terrains de sport à proximité
Coût des travaux : 23 506 342,69 € HT.





Collège de l'Estérel
SAINT-RAPHAËL

Votre nouveau collège reconstruit près de la mer !
Plus de 7 000 m2 d'espaces modernes et fonctionnels
intégrant le restaurant refait en 2010.
800 futurs locataires
Bâtiment à faible consommation d'énergie
Coût des travaux : 19 790 272,27 € HT



L'ANCHE, *le son du succès*

Quelques grammes et quelques centimètres de canne de Provence assurent le succès de musiciens de toute une famille d'instruments à vent. Et aussi, la réputation des cinq fabricants d'anches, leaders mondiaux, tous Varois.





Indispensable aux clarinette, saxophone, hautbois, basson, cor anglais, cornemuse... Cette petite languette, placée sur leur bec, donne leur sonorité aux instruments en ouvrant et fermant alternativement le passage de l'air. L'anche fabrique le son. La canne de Provence fabrique les meilleures anches. C'est donc naturellement que tous ses fabricants se sont installés au fur et à mesure dans le Var, au plus près de la précieuse graminée. Le premier a été Franco Guccini, fondateur de la société Marca (Manufacture d'Anches et Roseaux de la Côte d'Azur). Il quitte Paris pour Ollioules en 1957. Aujourd'hui, ils sont cinq, cinq à représenter l'ensemble de la production mondiale. Des mastodontes comme Vandoren à Bormes-les-Mimosas et d'Addario-Rico à Hyères, aux plus petits comme Marca à Ollioules, Rigotti à Cogolin et Steuer à Carqueiranne.

Depuis 17 ans déjà, un festival est même consacré à l'anche, en mai, à Hyères. Là, des milliers de musiciens de jazz, musique classique et musique du monde se retrouvent aux côtés des producteurs d'anches et de facteurs d'instruments. Aujourd'hui, le Var exporterait entre 50 et 60 millions d'anches par an. Des chiffres vertigineux ! ■

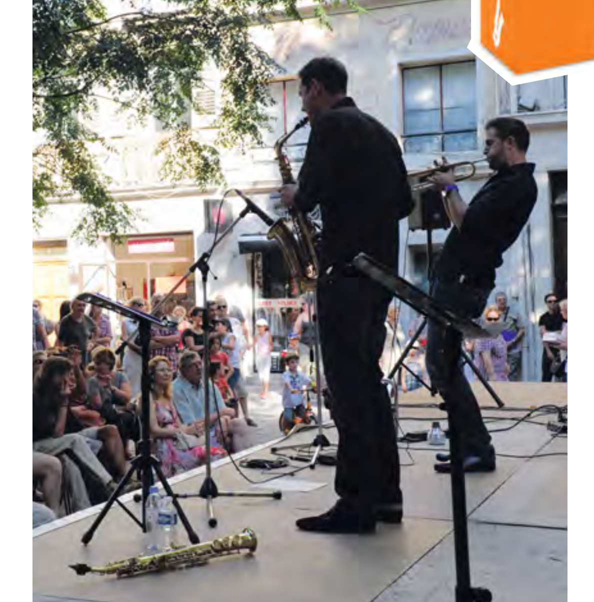
TOUT PART D'ARUNDO DONAX, la canne de Provence.
Cette graminée vivace géante peut atteindre - le plus souvent, quand elle a les pieds dans l'eau - près de 5 mètres de hauteur.
Chacun y trouve son compte, les jardiniers l'utilisent pour donner une petite touche nature, un peu sauvage dans les jardins.
Les agriculteurs l'affectionnent pour sa verticalité et l'utilisent en haie comme coupe vent. Les vanniers la tressent en panier.
Sa souplesse et sa robustesse sont autant de qualités qui assurent un matériau unique et inégalé pour la fabrication d'anches. Il y a bien des tentatives autour de la résine. Mais rien ne vaut, la particularité d'un matériau vivant.

À CHACUN SON ANCHE ?
On la compare souvent à une bonne paire de chaussures. Celle qui sied parfaitement. Simple ou double.
Des plus épaisses pour les saxophones aux plus fines pour les clarinettes, elles collent au style de musique soprano, alto, ténor, baryton... Et chacune d'elles a une taille de 1 à 6 +... Bref, les anches se déclinent à travers plusieurs centaines de références.

À VOS FESTIVALS !
Chaque été dans le Var, la musique bat son plein. Le Département soutient 13 grands événements musicaux : festivals de jazz, de musique classique ou ancienne.
C'est une occasion unique de participer à des concerts dans des lieux magiques, comme les abbayes du Thoronet ou de La Celle, l'île de Porquerolles... Chacun son style !







MARCA-REEDS, L'EXCELLENCE FRANÇAISE.
Il y a Baccarat, Chaumet, Hermès... Il y a aussi Marca-reeds dans le Var. La Manufacture d'Anches et Roseaux de la Côte d'Azur à Ollioules détient le label Entreprise du Patrimoine Vivant pour son savoir-faire traditionnel.

Son histoire ne date pas d'hier. Marca-reeds fêtera l'an prochain ses 60 ans. D'une petite entreprise familiale créée par Franco Guccini en 1957, elle s'inscrit aujourd'hui comme une société comptant 20 salariés en évolution constante, connue et reconnue dans le monde entier. 98 % des anches partent à l'export dans 54 pays différents. Son leitmotiv : atteindre les 2 millions d'anches en 2016. À sa tête aujourd'hui, Lionel Maurel et Nicolas Righi, les petits-fils du fondateur. Ils perpétuent le savoir-faire transmis par leur grand-père. Pour autant, ils ont une corde de plus à leurs arcs. Ils sont clarinettiste et saxophoniste. Alors, les anches ? Ils pratiquent, ils testent...

Chez Marca-reeds, on part d'une canne de Provence dite sauvage, celle qui pousse quasi naturellement de ci, de là. Ils entretiennent les parcelles des agriculteurs aux alentours et, en contrepartie, ils récupèrent leurs précieux matériaux.
La récolte des cannes s'étale de décembre à mars. S'ensuit, une longue période de séchage. Puis un petit bronzage méditerranéen pour apporter à l'anche son joli vernis couleur jaune dorée : l'empreinte du sud.

C'est seulement après ces étapes que les cannes partent à la transformation. Calibrée, taillée, fraisée, biseautée... le tout au centième de millimètre près, la canne devient anche après 13 étapes de fabrication.
Chez Marca-reeds, 8 000 anches sont produites par jour pour alimenter le stock comprenant quelque 200 références.

Var : PREMIÈRE !

© Michel Brussol



Demain tout commence d'Hugo Gélin.

Avec sa beauté sauvage et son patrimoine hors du commun, le Var est cinégénique. Le département accueille chaque année des dizaines de tournages de films. Petite sélection des décors varois au box office.

Belles villas de la côte, villages pittoresques, bâtiments militaires, châteaux, édifices millénaires, cascades, lacs, montagnes, plages, rivières... Le Var ne manque pas d'atouts pour figurer en haut de l'affiche. Sur plus de 200 demandes de productions enregistrées en 2015, une centaine se sont concrétisées. Si la plupart étaient des tournages publicitaires et des courts métrages, le Var a aussi vu la réalisation d'une vingtaine de longs métrages et films télévisés. Plusieurs tournages importants marquent également l'année 2016.

Ainsi, en avril dernier, le **site d'Ifremer à La Seyne** accueillait **Wim Wenders.** Le cinéaste allemand, auteur de *Paris Texas,* Palme d'Or au festival de Cannes, et des *Ailes du désir*, a filmé en mer et à terre plusieurs scènes de son long métrage ***Submergence*** avec, dans le rôle principal, Alicia Vikander, Oscar du meilleur second rôle cette année.

Fin août, c'est **Michael Haneke**, double Palme d'Or à Cannes pour *Amour* et *Le Ruban blanc* qui tournera à **Ramatuelle** des scènes de son prochain long-métrage ***Happy End***, avec Jean-Louis Trintignant. Le tournage, qui devait à l'origine avoir lieu à Aix-en-Provence et en Lan-



© Michel Brussol

La série *Les revenants*



© Michel Brussol

Tournage de *Planetarium* de Renecca Zlotowski

guedoc Roussillon, a finalement opté pour le Var. Cet événement, aux retombées économiques et touristiques importantes, offrira au département une visibilité médiatique mondiale lors de la sortie du film l'an prochain.
En 2017, **Roman Polanski** qui travaille à un film sur l'**affaire Dreyfus** pourrait aussi tourner à **Fréjus**, dans la caserne du 21e RIMA et la villa Aurélienne.

TENIR COMPTE DES EXIGENCES DES PRODUCTIONS

Cette dynamique, le Var la doit à la Commission du film du Var que le Conseil départemental finance.
L'organisme est, en quelque sorte, l'office de tourisme cinématographique du Var. Créée en 1991, la structure est membre des réseaux régional, national et européen des Commissions du film. Le Var a d'ailleurs été le département précurseur dans ce domaine en France et en Europe.
L'organisme gère une banque d'images de plusieurs dizaines de milliers de photos du Var à disposition de l'industrie audiovisuelle. Elle facilite les pré-repérages des productions. Et lorsque les tournages se concrétisent, la commission aide à leur organisation en fournissant aux productions un fichier de techniciens et comédiens locaux, en assurant une assistance logistique, en aidant à l'obtention des autorisations de tournages…
Par exemple, pour les scènes qui ont lieu sur les routes départementales, elle met les équipes en lien avec les services du Département qui gèrent ces routes.
Pour promouvoir l'impressionnante variété des décors varois, la commission est particulièrement active sur les rencontres professionnelles.
Sa connaissance de terrain et la prise en compte des exigences des réalisateurs sont déterminantes.



© Michel Brussol



Mal de Pierres de Nicole Garcia



© Michel Brussol

Tournage de *Demain tout commence*

DES DÉCORS QUI INSPIRENT

Le film ***Mal de pierres* de Nicole Garcia** faisait partie de **la sélection officielle du festival de Cannes 2016**. Adapté du roman éponyme de Milena Agus qui a reçu en 2007 le Prix des lecteurs du Var lors de la Fête départementale du livre, il a, en partie, été réalisé à La Seyne. Attendu sur les écrans le 19 octobre 2016, il permettra de découvrir Marion Cotillard dans un décor des années 50-60, et de reconnaître le marché de **La Seyne, Tamaris et Fabrégas** où certaines scènes ont été tournées dans une maison du bord de mer, en- tièrement redécorée pour l'occasion.

Toujours à l'automne 2015, ***Planétarium* de Rebecca Zlotowski** a trouvé, dans une **villa Belle Époque à Boulouris à Saint-Raphaël**, un décor sur-mesure pour une des scènes. Ce drame des années 30 met en scène Kate et Laura Barlow, deux jeunes médiums américaines, incarnées par Natalie Portman et Lily-Rose Depp. La sortie du film est prévue le 26 octobre 2016.

Tels pères tels fils ? d'Émile Gaudreault



© Michel Brussol

Dans ***Demain tout commence* d'Hugo Gélin**, Omar Sy, Clémence Poesy et Clémentine Célarié se donnent la réplique. Cette comédie dramatique a en partie été filmée sur les plages du Rayol en septembre 2015. Le film est annoncé le 16 décembre 2016 sur les écrans.

C'est **dans le Verdon** que la comédie ***Tels pères tels fils ?*** avec Richard Berry et Jacques Gamblin, remake du succès québecois *De père en flic*, a trouvé un décor à sa dimension.
Émile Gaudreault, le réalisateur, a effectué des prises de vues inédites par drones lors du tournage en octobre 2015. Vous pourrez les apprécier à partir du 28 décembre 2016, date de sortie du film dans les cinémas.

Créée par Fabrice Gobert pour Canal+, la série télévisée française **Les revenants** a conquis la Suisse, la Belgique, le Royaume-Uni. Pour la deuxième saison, l'équipe a filmé début 2015 des scènes d'actions au **barrage de Malpasset à Fréjus**. Des scènes impressionnantes avec un hélicoptère qui donnent toute leur dimension au massif de l'Estérel. ■

Infos : www.filmvar.com

Les autres tournages

À VENIR

→ ***Befikre.*** Ce long-métrage indien est la plus importante production indienne qui se tourne en France, dont une semaine dans le Golfe de Saint-Tropez cet été, début juillet.

→ À la rentrée, Gérard Jugnot tournera son prochain film ***Un cœur battant*** à **Toulon** et **La Seyne-sur-Mer**.

À SORTIR

→ *Éternité* de Tran Anh Hung

Le film réunit trois des plus talentueuses actrices françaises : Audrey Tautou, Bérénice Béjo et Mélanie Laurent. Premier long métrage en français du réalisateur franco-vietnamien Tran Anh Hung à qui l'on doit *L'odeur de la papaye verte*, le film s'est choisi pour décor la **Provence verte et la cascade de Baou au Val**, repérée dans le film Renoir sorti en 2013. Sortie en salle, **le 24 août prochain**.

→ *Le Cancre* de Paul Vecchiali

Sur le thème de la relation conflictuelle père-fils, tous deux incurables émotifs, ce drame familial était présenté au **dernier Festival de Cannes**. Le film met en scène Pascal Cervo, Catherine Deneuve, Mathieu Amalric et le réalisateur lui-même. Il s'est en partie tourné au **Plan-de-la-Tour** à l'automne 2015. Il sortira au cinéma en **septembre 2016**.

→ *Fractures* de Harry Roselmack

Pour sa première réalisation cinématographique, le journaliste a choisi pour décor la Bulgarie et **Saint-Tropez** où le tournage a eu lieu en avril dernier.

DEVENEZ FIGURANTS
Vous souhaitez assister à un tournage ? La meilleure façon de voir les coulisses d'un film, c'est d'être figurant. Inscrivez-vous sur la base TAF de Film France :
www.filmfrance.net


Tournage de *Planetarium* de Renecca Zlotowski



Le Var, acteur de votre quotidien

FRANCK CAMMAS



© Eloi Stichelbaut

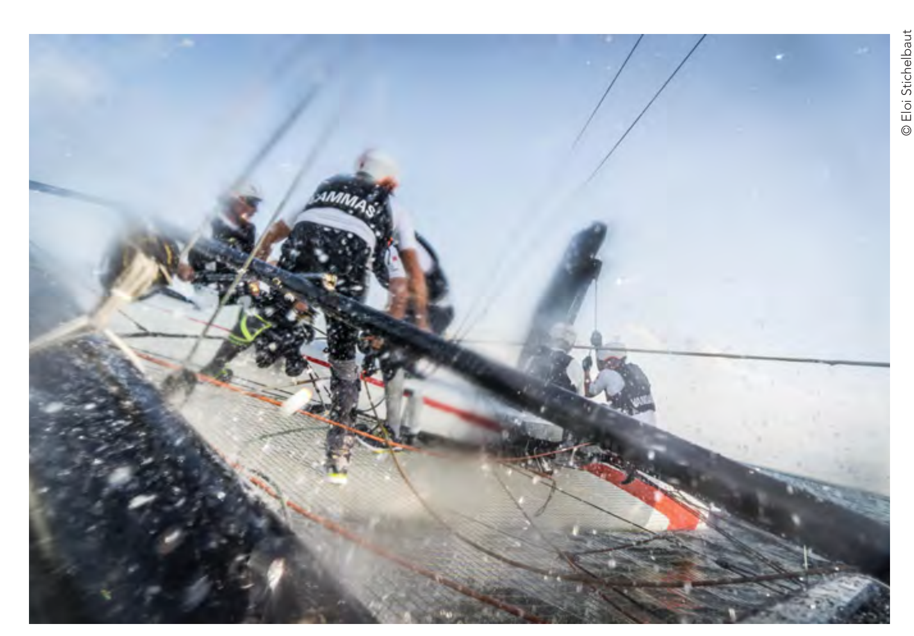
Élu marin de l'année en 2012 et 2013, Franck Cammas est l'un des plus grands skippers français. En 2010, il remporte le Trophée Jules-Verne et la Route du Rhum. Il est également vainqueur de la Volvo Ocean Race 2011-2012, de la Petite Coupe de l'America 2013. Avec Michel Desjoyeaux et Olivier de Kersauson, il est aux commandes du Groupama Team France, catamaran de 13,45 mètres, engagé dans la 35e Coupe de l'America qui se déroulera en 2017 aux Bermudes. Les 10 et 11 septembre, le Var accueille à Toulon une étape des régates préparatoires.

Quand et comment avez-vous commencé la voile ?
J'ai découvert ma passion pour la mer par la lecture de livres, notamment *Le Tour du monde de Pen Duick VI* d'Éric Tabarly. À 10 ans, j'ai commencé des stages d'optimist à Marseille et je me suis lancé dans des régates. À la fin de mes études, j'ai décidé de naviguer après avoir réussi le concours d'entrée de l'École Nationale Supérieure de la Marine marchande. À 24 ans, j'ai remporté la Solitaire du Figaro et l'histoire ne s'est plus jamais arrêtée !

Que représente pour vous cette étape de la Coupe de l'America à Toulon ?
Cette étape à Toulon, avec les AC45 Series, va être la seule et unique occasion de présenter nos catamarans volants en France, à notre public de passionnés, nos fans mais aussi à tous les Français qui aiment les beaux spectacles ! Voir nos engins voler, c'est toujours impressionnant ! C'est un rendez-vous important pour nous.

Quels sont les atouts du plan d'eau toulonnais, un plan d'eau que vous connaissez bien ?
Nous allons naviguer sur un plan d'eau fermé, c'est en général ce que recherchent les organisateurs, avec du vent et une mer plate !
La rade de Toulon est idéale. Il y a du relief environnant, ce qui engendre des changements de vent. Ça va être très intéressant. Il y a suffisamment de profondeur d'eau pour que nous soyons à proximité du public. Le contexte est parfait pour un beau spectacle.

Quels sont les objectifs de Groupama Team France sur cette coupe ?
Toute l'équipe de Groupama Team France fera du mieux possible sur cette 35e Coupe de l'America. Nous ne nous contenterons jamais de notre place tant qu'elle n'est pas la meilleure.
Engagés un peu plus tard que nos concurrents, nous sommes en phase d'apprentissage. Notre ambition est de montrer que nous avons parfaitement notre place parmi les nations en compétition. Nous avons de grands atouts technologiques. Nous travaillons sans relâche pour la 35e coupe mais également pour pérenniser notre projet au-delà de 2017.



Franck Cammas à la barre de l'AC45 Series, bateau à bord duquel il naviguera à Toulon.

« CETTE ÉTAPE À TOULON VA ÊTRE LA SEULE ET UNIQUE OCCASION DE PRÉSENTER NOS CATAMARANS VOLANTS EN FRANCE »

En décembre dernier, vous avez subi un terrible accident. Vous avez failli perdre votre pied. Trois mois plus tard vous étiez de nouveau à la barre de Groupama Team France. Comment avez-vous traversé cette épreuve ? Qu'est-ce qui vous a donné la force de vous battre et de revenir si rapidement ?
Je suis un passionné, j'aime ce que je fais. Cela additionné à un mental assez positif, ça fait redémarrer plus ou moins vite ! J'ai positivé dès que j'ai su que mon pied était sauvé. À partir de là, je me suis investi tant dans ma rééducation que dans d'autres activités auprès de l'équipe. Je pense que cette dynamique m'a inscrit dans un cercle vertueux, bénéfique à ma récupération.
Cependant, il ne faut pas non plus occulter les moments pénibles où la douleur me faisait serrer les dents.
Je me suis mis dans le rouge pour essayer de récupérer au plus vite. Quand vous savez que le groupe s'entraîne, progresse et que vous ne pouvez pas partager tout cela...
C'est frustrant et ça a créé parfois quelques tensions. Il a fallu que je me remette au niveau. Ça m'a demandé beaucoup d'efforts et d'abnégation. Aujourd'hui, si je suis encore précautionneux quand il s'agit de sauter sur le filet, je suis plus motivé que jamais et heureux de pouvoir me confronter à la concurrence avec un équipage de talent à New-York. La compétition m'a manqué. ■

LOUIS VUITTON
AMERICA'S CUP
WORLD SERIES
TOULON

9-11 SEPT. 2016

Groupama TEAM FRANCE

LOUIS VUITTON AMERICA'S CUP

WORLD SERIES TOULON

#LVACWSTOULON

LVACWS-TOULON.AMERICASCUP.COM



















Le festival de RAMATUELLE

Il n'est pas rare de voir voler des coussins rouges dans le ciel de Ramatuelle ! Cet été du 1er au 11 août, la ville va vivre au rythme des soirées de son festival. Un événement culturel qui marie avec succès le théâtre, la musique et l'humour. Porté depuis plus de 30 ans par Jacqueline Franjou, ce festival, c'est avant tout une philosophie, un état d'esprit.





Jacqueline Franjou et Jean-Claude Brialy

En 1984, Jacqueline Franjou est conseillère municipale à Ramatuelle et vice-présidente de l'office du tourisme. Elle souhaite créer un événement culturel de prestige. *"Je voulais bousculer un peu les choses, pour qu'on parle de notre village autrement, qu'on ne parle pas seulement de sa plage de Pampelonne"*, explique-t-elle. Au même moment, Jean-Claude Brialy cherche à s'installer dans le coin. L'un prend contact avec l'autre et la magie opère ! Ils décident de créer, ensemble, un festival de théâtre à Ramatuelle, en hommage à Gérard Philippe.

Mais il faut un lieu. Et Ramatuelle ne possède pas de salle pouvant accueillir une telle manifestation. Pourquoi ne pas créer un théâtre de verdure ? C'est l'architecte Serge Mège qui répond au SOS lancé par la municipalité de l'époque, pour concevoir cette infrastructure. On est en avril 1985 et le lever de rideau de la première édition du festival est fixée au 3 août. En 44 jours, le défi est relevé et le théâtre créé, derrière un figuier centenaire, dans un champ entrecoupé de restanques.

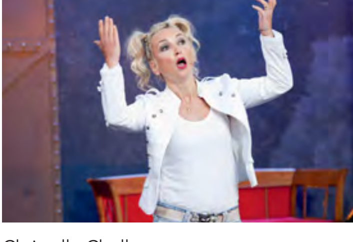
"Avec Jean-Claude Brialy, nous n'étions pas sûrs que le festival allait marcher. On s'était dit que ça allait durer un an ! C'était il y a plus de 30 ans. C'est comme un miracle. J'ai réussi à trouver la force de continuer le festival sans lui. Son courage face à la maladie m'a donné toutes les raisons de me battre pour le festival. En 2007, j'ai choisi Michel Boujenah pour lui succéder. Un choix que je ne regrette pas aujourd'hui !

Jean-Claude tout comme Gérard Philippe aimaient le théâtre mais aussi rire et chanter. Michel est à leur image !", nous confie Jacqueline Franjou. *"Tous les ans, les acteurs ou chanteurs sont heureux de venir et de revenir. Et je crois que le public est heureux également ! Il est très important de se battre pour que vivent les manifestations culturelles ! Le théâtre, et la culture en général, sont le reflet de la vie, de l'actualité"*.

Depuis 1985, le festival de Ramatuelle est l'un des événements culturels incontournables de la saison estivale. ■




Programme 2016

Christelle Chollet.



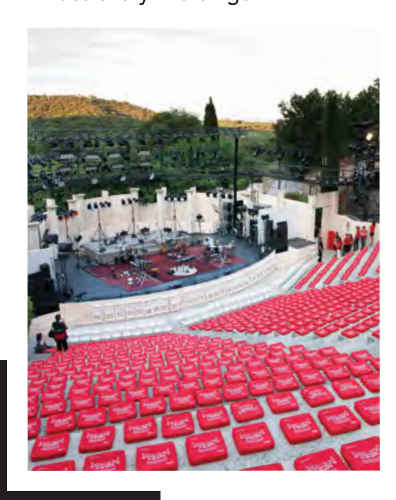
François-Xavier Demaison.

1ER AOÛT
Thomas Dutronc
"Éternels jusqu'à demain".

2 AOÛT
Le porteur d'histoire
Texte et mise en scène d'Alexis Michalik.
Avec Charles Lelaure, Justine Moulinier, Fadila Belkebla, Daniel Njo Lobé, Patrick Blandi.

3 AOÛT
Irma la Douce
Comédie musicale d'Alexandre Breffort.
Mise en scène de Nicolas Briançon. Musique de Marguerite Monnot.
Arrangements de Gérard Daguerre.
Avec Lorant Deutsch, Marie-Julie Baup, Nicole Croisille, Andy Cocq…

4 AOÛT
Barbara Hendricks et son Blues Band
"Blues everywhere I go".



5 AOÛT
À tort et à raison
de Ronald Harwood.
Traduction française de Dominique Hollier.
Mise en scène de Georges Werler.
Avec Michel Bouquet, Francis Lombrail, Juliette Carré, Didier Brice…

6 AOÛT
Stéphane Guillon, Certifié conforme
Mise en scène : Muriel Cousin.

7 AOÛT
Une famille modèle
d'Ivan Calbérac.
Mise en scène d'Anne Bourgeois.
Avec Patrick Chesnais, Evelyne Buyle, Véronique Boulanger…

8 AOÛT
Christelle Chollet, Comic-Hall

9 AOÛT
Brasseur et "les enfants du paradis".
Texte et mise en scène de Daniel Colas.
Avec Alexandre Brasseur.

10 AOÛT
L'être ou pas
de Jean-Claude Grumberg.
Mise en scène de Charles Tordjman.
Avec Pierre Arditi et Daniel Russo.

11 AOÛT
François-Xavier Demaison
Mise en scène : Éric Théobald.

PLUS D'INFORMATIONS SUR
www.festivalderamatuelle.com

Questions à MICHEL BOUJENAH

Depuis la disparition de Jean-Claude Brialy en 2007, Michel Boujenah est directeur artistique du festival.



Michel Boujenah et Jacqueline Franjou

Comment s'est passée la succession de Jean-Claude Brialy à la tête du festival ?
J'étais très surpris quand Jacqueline Franjou m'a appelé pour me proposer la direction du festival. J'ai d'abord répondu non. J'aimais beaucoup Jean-Claude et je pensais que ce n'était pas une bonne idée pour le festival. Je ne m'estimais pas à la hauteur... Puis mon entourage, mes amis m'ont convaincu de le faire !
Aujourd'hui, m'occuper de ce festival est un grand bonheur ! Le lieu est absolument incroyable et magique. J'ai découvert aussi le plaisir de construire une programmation, de parler avec les artistes, de les mélanger...

Vous parliez en 2014 de "mélanger les genres pour mieux mélanger les publics". Pourquoi est-ce important pour vous ?
Il ne faut pas être sectaire. Le théâtre ce n'est pas ça ou ça, mais ça et ça ! Le festival de Ramatuelle est tout sauf sectaire. Dans le même espace culturel, nous proposons par exemple cette année, Thomas Dutronc et Michel Bouquet.
Nous ne craignons pas de faire un grand-écart.
C'est une expérience formidable de rendre ça concret, le fait de mélanger les genres. Et si j'arrive à faire que les gens qui viennent voir Thomas Dutronc, viennent également voir Michel Bouquet, c'est gagné. Ce n'est pas évident, mais nous souhaitons créer des passerelles entre les différents spectacles et publics.

Comment réalisez-vous la programmation du festival ?
La programmation se décide de façon collégiale, avec Jacqueline Franjou. On se parle, on se dit : *"Qu'est-ce tu penses de ça ? J'ai adoré. Moi, je n'ai pas aimé. Pourquoi ? Ah oui, tu as peut-être raison, ce n'est pas bien pour le festival... Ou ça c'est génial !"*
Je vous donne un exemple ou plutôt un petit scoop. L'année prochaine, j'ai très envie de faire venir Les Fréro Delavega, parce que ça nous amènerait un public jeune comme quand j'ai fait venir Christophe Maé ou Christophe Willem.

Existe-t-il un "esprit Ramatuelle" ?
Ah oui bien sûr ! La preuve c'est que de nombreux artistes, quand ils viennent à Ramatuelle, font de gros efforts sur leur cachet. Notre théâtre n'a pas la capacité d'un Zénith. C'est pour ça qu'en venant, ils font un vrai effort. Et c'est formidable. C'est aussi parce qu'ils aiment le lieu. Quand Matthieu Chedid est venu chanter, il m'a dit : "*Il est incroyable cet endroit, c'est un des plus beaux concerts que j'ai donné !*" ■



Le Var, acteur de votre quotidien

QUAI SUD, *le goût du mélange*



À Signes, Quai sud séduit les gourmets avec des produits créatifs et raffinés. L'entreprise varoise, qui ouvre gratuitement ses ateliers à la visite, a reçu en 2015 la marque Qualité Tourisme™.



Des thés glacés pêche de vigne-menthe. Des mélanges pour réaliser vos cocktails avec ou sans alcool. Des sucres confettis. Des sels aromatisés coriandre-citron vert. Des crèmes de vinaigre parfumées à la truffe noire. Voilà quelques-uns des produits que Quai sud fabrique et commercialise sous une des marques du groupe, à savoir Quai sud, L'épicerie de Provence et Gourmet in love. *"Chacune de nos marques couvre une gamme spécifique*", détaille Thomas Weller, le patron de Quai sud. *"Nos marques sont essentiellement commercialisées en épiceries fines, en boutiques d'art de la table, ou sur notre site"*.

En 13 ans, le chef d'entreprise a bâti la renommée de Quai Sud. Il a multiplié par 20 le chiffre d'affaires, s'appuyant sur une cinquantaine d'employés. Aujourd'hui, l'entreprise réalise 30 % de ses ventes hors de France. Elle est présente dans une soixantaine de pays, l'Allemagne étant son plus gros marché après la France.

“ NOTRE VALEUR AJOUTÉE, C'EST NOTRE CAPACITÉ À CRÉER BEAUCOUP DE NOUVEAUTÉS, À LES FABRIQUER ARTISANALEMENT ET À LES VENDRE EN DIRECT. ”



Ce qui fait le succès de Quai sud ? L'originalité des produits qui sont beaux et bons. *"On est très attaché à l'esthétique, mais avant tout à la qualité et au goût. Pour faire de la bonne cuisine il faut de bons ingrédients. Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières qui viennent du monde entier"*, indique le fabricant.
La clé de la réussite de l'entreprise, c'est aussi l'innovation. Elle crée entre 100 et 150 nouvelles références par an, en s'inspirant des tendances pour proposer un voyage gustatif.



"Nos gammes de préparation pour gâteau ou pour cocktail, axées sur le fait-maison, marchent très bien. Sur l'ensemble de nos produits, nous avons près de 3 000 références au catalogue, mais nous continuons de fabriquer nos recettes de façon artisanale. Avec autant de produits, nous ne réalisons que de petites quantités au fur et à mesure des demandes. Beaucoup d'étapes sont faites à la main. Les visiteurs sont souvent surpris", conclut Thomas Weller. ■

QUAI SUD *en dates*



▶ **2002 :**
Rachat des *Comptoirs Tisné* créés en 1996 à Bauduen, dans le haut Var, autour des épices, du sucre, du thé, du café et du cacao. La société, qui réalise autour 300 000 € de CA avec une soixantaine de produits, prend le nom de *Quai sud*.

▶ **2005 :**
Pour satisfaire aux besoins de développement, *Quai sud* s'implante sur l'aire toulonnaise à La Farlède dans 1 600 m² de locaux.

▶ **2007 :**
Rachat de la société *Épicerie de Provence* pour étendre la gamme avec des produits complémentaires. L'entreprise lance la gamme *Quai sud bio* et crée un site de vente directe aux particuliers.

▶ **2009 :**
Malgré un contexte de crise, *Quai sud* investit dans 2 950 m² de locaux neufs sur la zone d'entreprises de Signes pour assurer son essor.

▶ **2010 :**
Création d'*Épices & co* dédiée au négoce d'épices, et structuration des activités autour d'une holding.

▶ **2013 :**
Lancement des visites de l'atelier de fabrication et ouverture d'une boutique d'usine.

▶ **2015 :**
Le groupe poursuit son développement avec 6,2 millions € de CA et ouvre à Aix-en-Provence la première boutique *Quai sud*.

www.quaisud.com



BIOCENTRIC montée en puissance

Installée à Bandol depuis 1999, une société de biologie de 20 salariés rivalise avec succès avec les grands groupes pharmaceutiques mondiaux.

Créée en 1999 par Marc Tordjeman, docteur en biologie virale, Biocentric ne cesse, depuis, de se développer. Cette société est à la pointe dans son domaine. Elle fabrique, développe et commercialise des tests de diagnostic *in-vitro* dans le monde entier. Ces tests sont utilisés par les laboratoires pour le suivi biologique des maladies infectieuses.

Aujourd'hui, une vingtaine de salariés travaillent pour Biocentric. 400 000 tests sont fabriqués chaque année et le chiffre d'affaires 2015 avoisine les 5 millions d'€. Le directeur veut rester dans le Var. *"J'aime le Var et Bandol. C'est important que ma boîte y reste. On peut tout à fait travailler avec les quatre coins du monde et rivaliser avec des multinationales depuis Bandol. Nous en sommes la preuve !"*

Depuis 2005, Biocentric travaille avec l'Agence Nationale de Recherche sur le Sida et les Hépatites pour fabriquer et commercialiser un test de charge virale sur le Virus de l'Immunodéficience Humaine (VIH-1). *"Pour vérifier qu'un traitement marche sur une personne infectée par le VIH, il faut faire un suivi biologique. Ce suivi consiste à déterminer le taux de charge virale dans le corps, c'est-à-dire la quantité de virus présent dans le sang. Nos tests permettent d'effectuer ce suivi"*, développe le scientifique. Et la petite entreprise rivalise avec des grands groupes qui détenaient, il y a encore peu, le monopole de ces tests hautement technologiques. Biocentric travaille aussi avec de nombreuses ONG comme la Fondation Clinton, Médecins sans frontières ou le Fonds mondial pour favoriser l'accès à ces tests dans les pays en voie de développement.

Marc Tordjeman, créateur de Biocentric



"Nous vendons nos tests 7 à 8 € mais la concurrence se approche. Ils sont passés de 150 € à 10 €. Nous avons contribué à cette baisse des tarifs, et nous en sommes fiers car elle a rendu ces tests accessibles aux pays à faibles ressources. Comme l'écart se resserre, nous développons toujours de nouveaux projets".

Les dernières innovations de la société bandolaise consistent en la création d'un second test sur le virus VIH-2, co-développé avec l'hôpital Bichat à Paris, mais également le développement d'un test de charge virale sur sang séché. C'est une avancée très importante, car jusqu'à présent, les échantillons de sang devaient arriver au laboratoire en quelques heures et à basse température, ce qui était compliqué dans certains endroits du monde.

Aujourd'hui avec ces nouveaux dispositifs, les délais d'acheminement ne sont plus un problème.

> **J'AIME LE VAR ET J'AIME BANDOL. C'EST IMPORTANT QUE MA BOÎTE Y RESTE.** ON PEUT TOUT À FAIT TRAVAILLER AVEC LES QUATRE COINS DU MONDE ET RIVALISER AVEC DES MULTINATIONALES DEPUIS BANDOL. NOUS EN SOMMES LA PREUVE !

Autres projets en cours, le développement d'une gamme de tests qui permettra de déterminer avec précision la résistance des bactéries aux antibiotiques. Ce sera la seule entreprise à le fabriquer !

Un test de charge virale pour l'hépatite B vient d'être lancé et très prochainement un test concernant l'hépatite C va sortir. *"Ça ne s'arrête jamais, nous avons de gros projets !"*, assure Marc Tordjeman.

Depuis mai 2014, Biocentric est accrédité ISO 13485, norme relative aux dispositifs médicaux. Ceci a ouvert de nouveaux marchés à l'entreprise varoise qui ne vendait jusque-là ses tests qu'aux organismes de recherche. Prochaine étape : l'homologation par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), ce qui est très rare pour une petite société. ■

Biocentric : 276 chemin de Roumpinas
83150 BANDOL - Tél. 04 94 29 06 30
www.biocentric.com



NUL VAR AILLEURS





Avec neuf villages perchés, un lac tout en longueur, le plus haut sommet du Var, le Pays de Fayence cumule, à une demi-heure du littoral, les sites d'exception. En 20 ans, ce territoire, situé à l'extrême est du Var et frontalier des Alpes-Maritimes, a connu la plus grosse croissance démographique du département. Attention, le charme et la douceur de vivre sont contagieux !

Le Pays de FAYENCE

Les pierres racontent en Pays de Fayence plus de 4 000 ans d'histoire. Plusieurs sites néolithiques ont été identifiés ici. Les plus remarquables sont les dolmens de Riens, à Mons, et de Verrerie Vieille, à Tourrettes. Durant l'Antiquité, les Romains, implantés à Fréjus, investissent les lieux occupés par les celto-ligures, attirés par la richesse des ressources de l'arrière pays. Ils construisent canaux et aqueduc pour acheminer l'eau jusqu'à *Forum Julii* (Fréjus), développent l'agriculture dans la plaine. Fayence, *Favienta Loca*, "lieu agréable" tirerait son nom de cette période, ou de plantations de hêtres destinés à la construction navale. Après la chute de l'Empire romain, les abbayes de Lérins et de Saint-Victor de Marseille se disputent les terres. Durant cette période troublée du haut Moyen-Âge, les villages fortifiés se multiplient pour faire face à l'insécurité grandissante, facilités par un relief propice. Les archéologues ont répertorié une dizaine de sites fortifiés. Entre les 14e et 16e siècles, la peste, les successions, les alliances et les discordes ont raison de certaines places fortes. Les guerres de religion, qui opposent catholiques et protestants, sont aussi destructrices : le vieux château de Tourrettes est détruit au canon par les Fayençois en 1590.

Au 17e siècle, l'économie rurale se développe sur tout le territoire. Moulins, fontaines, puits et lavoirs jalonnent les cours d'eau. Des bastides sont construites près des terres arables. L'activité agricole perdure aux 19e et 20e siècles, avec des productions de renommée comme le jasmin et la rose à parfum.

Le territoire subit à la fin du 19e siècle et jusque dans les années 50, un exode de la population au profit des villes côtières. Puis il connaît un nouvel essor, recherché pour sa qualité de vie et prisé par les touristes.

Avec 23 000 hectares de forêt offrant du sylvopastoralisme, un système de polyculture-élevage extensif, la floriculture avec le mimosas de Tanneron, une production de plantes à parfum et médicinales et aussi une filière maraîchage bien structurée... L'agriculture en Pays de Fayence est aujourd'hui très dynamique. Elle pourrait encore se développer avec un potentiel de 250 hectares de terres disponibles dans la plaine.

Dossier réalisé avec l'office du tourisme intercommunal du Pays de Fayence.
www.paysdefayence.fr, toutes les infos sur les neuf villages perchés

EN UN COUP D'ŒIL

▸ **LES ANCIENNES TAILLERIES DE MEULES À BAGNOLS-EN-FORÊT (1)** comptent trois principaux gisements, dont le plus important est celui dit de la Forteresse. Le site atteste d'une activité de taille de meules entre l'âge de fer et le 18e siècle.

▸ **LES DOLMENS DE RIENS, À MONS (2)** sont des sépultures mégalithiques érigées 2 000 ans avant Jésus-Christ.

▸ **LA ROCHE TAILLÉE À MONS (3)** témoigne de l'aqueduc construit par les Romains pour acheminer l'eau de la Siagnole jusqu'à *Forum Julii* (Fréjus) sur 42 km.

▸ **LE MONT LACHENS À MONS (4)**, point culminant du Var à 1 715 mètres d'altitude, a accueilli une station de ski familiale dans les années 60, dont il ne reste plus de traces, le site ayant définitivement été rendu à la nature.

▸ **LA CHAPELLE NOTRE-DAME DE L'ORMEAU À SEILLANS (5)** est un monument majeur de l'art roman. Elle recèle un cippe romain, un retable baroque du 16e siècle, une chaire sculptée du 17e siècle, des ex-votos…

▸ **LE VIADUC DU RAYOL (6) À SEILLANS** a été réalisé en 1897 par le groupe Eiffel pour le passage du train des Pignes. La ligne a été définitivement arrêtée dans les années 50. D'ici quelques années, le viaduc devrait accueillir une voie cyclable construite par le Département, dans le cadre du projet de route cyclable méditerranéenne Eurovelo 8.

▸ **LES PORTES SARRASINES DE SEILLANS (7)** et **FAYENCE** sont les vestiges de remparts datant respectivement des 12e et 13e siècles.

▸ **LES TOURS RONDES DU CHÂTEAU DE CALLIAN (8)** datent des 12e et 13e siècles. L'édifice médiéval, en ruine, acquis dans les années 60 par Henry Brifaut, a entièrement été restauré par l'artiste qui y a intégré ses sculptures.

▸ **LE PONT DE TUVES À MONTAUROUX (9)** est un pont génois du 17e siècle qui surplombe la Siagne et ses cascades rafraîchissantes.



© Nico Gomez

1



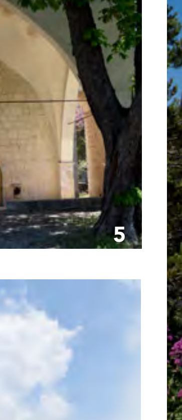
2



3



5



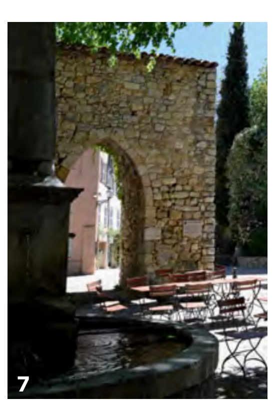


© Nico Gomez

4



6



7



8



9

MONTAUROUX
est un village médiéval datant de 1044. Dès l'origine, il se concentre autour de sa forteresse. De cette époque médiévale subsistent la chapelle Saint-Michel du 11e siècle, la chapelle Saint-Barthélemy et l'église paroissiale du 12e siècle. La population a longtemps vécu des plantes à parfum et du pastoralisme.



© Nico Gomez

LES 9 VILLAGES *de caractère*



SAINT-PAUL-EN-FORÊT
et sa forêt Royale, peuplée de pins d'Alep et de chênes liège, attirent les amoureux de la nature et les adeptes de belles balades.

SEILLANS est classé parmi les plus beaux villages de France. Ses ruelles pavées, son riche patrimoine historique et culturel, ainsi que ses artisans sont à découvrir.

FICHE D'IDENTITÉ
- 9 villages perchés
- 401,9 km² *
- 26 700 habitants*
- Altitude moyenne des villages : 403 mètres
- Point culminant : le Mont Lachens à 1 715 mètres, surnommé le toit du Var

* chiffres Insee 2012

Toulon



BAGNOLS-EN-FORÊT est installé à 300 mètres d'altitude, sur les contreforts du massif de l'Estérel. Son nom évoque la proximité immédiate de magnifiques forêts d'où partent de nombreuses promenades. Le sentier des anciennes tailleries de meules permet de découvrir les meulières mais aussi un habitat préhistorique avec des points de vue remarquables.

MONS,
le plus haut des villages du territoire, culmine à 814 mètres d'altitude. De la place Saint-Sébastien, le panorama est exceptionnel. On peut même apercevoir la Corse par temps clair. Mons est classé Village de caractère.



CALLIAN
est dominé par son château féodal. Les rues, disposées en colimaçon autour du château, donnent tout son charme à ce village qui a attiré de nombreuses personnalités. Sœur Emmanuelle y a passé la fin de sa vie et y est enterrée.

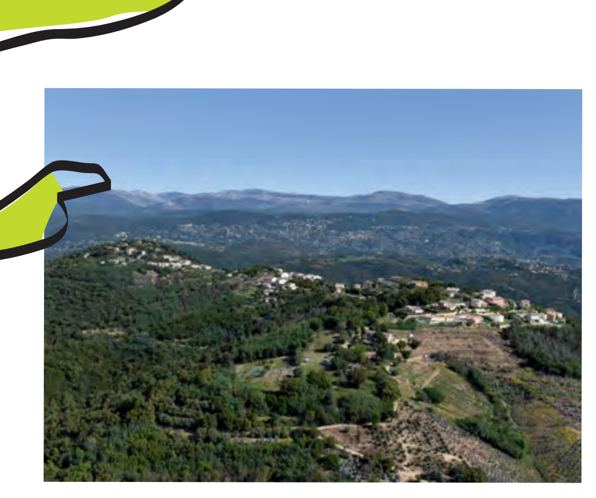


Mont Lachens
Mons
Seillans
Fayence
Callian
Montauroux
Tourettes
Tanneron
Saint-Paul-en-Forêt
Bagnols-en-Forêt

TOURRETTES,
village de caractère aux ruelles entremêlées, est édifié autour du Château du Puy, réplique de l'École des Cadets de Saint-Pétersbourg.



Village traditionnel de Provence, bâti à flanc de colline, **FAYENCE** a su conserver ses ruelles pittoresques, ses places ombragées et ses échoppes. La Tour de l'horloge, domine le village et offre une vue panoramique du paysage alentour.



De décembre à mars, **TANNERON** vit en jaune. C'est la période de floraison du mimosa qui fait la renommée du village. C'est, en France, le plus vaste territoire arboré de mimosas, tant cultivés que sauvages !

Le lac DE SAINT-CASSIEN

Sept kilomètres du nord au sud, et trois de large d'est en ouest. Le lac de Saint-Cassien est le plus grand plan d'eau du massif de l'Estérel. Occupant 420 hectares sur quatre communes, il est aussi un espace de loisirs attractif.


© Nico Gomez

Saint-Cassien est une retenue d'eau artificielle de 60 millions de m³ principalement alimentée par un canal de dérivation de la Siagne. Le barrage, mis en eau par EDF en 1966, a été construit après la rupture tragique de Malpasset survenue en 1959, pour garantir l'alimentation en eau des villes et villages du sud-est du Var et produire de l'électricité. Le lac de Saint-Cassien constitue aussi un formidable vivier touristique et économique. Au lieu-dit *Bois de Callian*, sur le brin sud du lac, de nombreuses activités sont possibles : apprentissage de la **voile sur Optimist ou Caravelle, pédalo, paddle, canoë-kayak, pêche...**

Depuis deux ans, une base nautique intercommunale saisonnière fonctionne tout l'été, jusqu'à fin septembre, à proximité de la route départementale 37. C'est aussi le seul endroit où la **baignade est surveillée** sur le lac. Un point d'informations détaille l'offre de loisirs en attendant l'ouverture de la Maison du lac prévue au printemps 2017. Cet espace d'accueil, dont le Département du Var cofinance les travaux, réunira sur 300 m² une boutique de produits du terroir, un restaurant et les services gestionnaires du plan d'eau. *"Il n'y a pas de village près du lac"*, explique-t-on à la Communauté de commune du Pays de Fayence qui porte le projet. *"La future structure informera les visiteurs sur les loisirs nautiques, la réglementation du plan d'eau et l'offre touristique du territoire"*. 400 000 personnes viennent chaque année sur ce site proche de l'autoroute. Sans aucun doute, le Pays de Fayence a de quoi séduire !

Point informations du lac : 07 86 11 69 83


© Nico Gomez

Activités autour du lac

CAP NATURE À FONDURANE

Hérons pourprés, blongios nains, cistudes d'Europe… Avant de partir à la rencontre de la faune et de la flore de la Réserve naturelle de Fondurane, téléchargez l'application Baladazur conçue par l'office intercommunal de tourisme !

Vous saurez tout sur la biodiversité que recèle cette réserve d'une grande richesse qui s'étend sur 43 hectares à l'ouest du lac de Saint-Cassien.

Il vous suffit d'avoir un portable connecté… et des écouteurs !

Rendez-vous au parking de la Réserve pour une balade de 2 heures sans difficulté.

Plus d'infos : www.visitvar.fr.



L'AVIRON, CHAMPION !

Six kilomètres de glisse non stop ! Voilà ce que lac de Saint-Cassien offre aux avironneurs. De septembre à juin, la base d'Aviron, ouvertes tous les jours, reçoit jeunes et moins jeunes pour ramer seul ou en équipe, dans des bateaux jusqu'à huit personnes, en loisir ou en compétition. Le club Aviron Saint-Cassien se distingue par les performances sportives des jeunes : c'est le 13e club de France sur 400 ! Il compte plusieurs champions, dont les jeunes du Collège Léonard De Vinci à Montauroux, champions de France des collèges depuis 3 ans. En hiver, le plan d'eau est régulièrement plébiscité par des équipes de France et étrangères qui viennent ici améliorer leurs performances. L'association propose des initiations ainsi que des sessions handisport pour découvrir ce sport d'adresse et d'endurance.

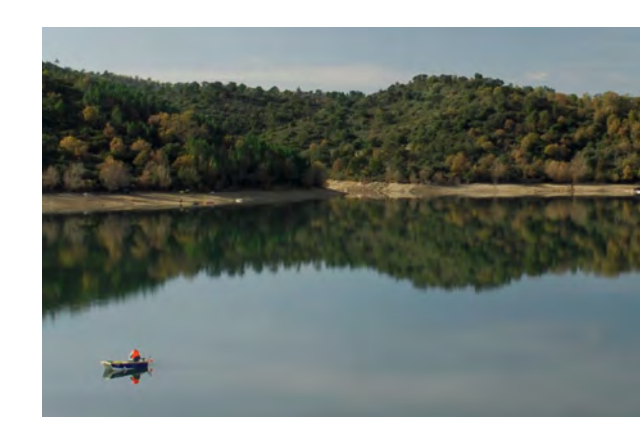
Du 5 juillet au 13 août, des stages sont organisés du lundi au samedi.

Renseignements : www.avironstcassien.com.

LA PÊCHE, PLAISIR TRANQUILLE

Ici, les gros sujets ne sont pas rares. Haut lieu de la pêche du carnassier et de la carpe, mais aussi espace de pêche ludique aux ablettes, le lac de Saint-Cassien est accessible à tous les pêcheurs : experts et néophytes !

Un ponton handi-pêche a même été aménagé pour les personnes à mobilité réduite. Parmi les espèces présentes : brochet, sandre, silure glane, carpe commune - dont la pêche de nuit est interdite -, miroir et cuir, gardon, rotengle, brème, perche...

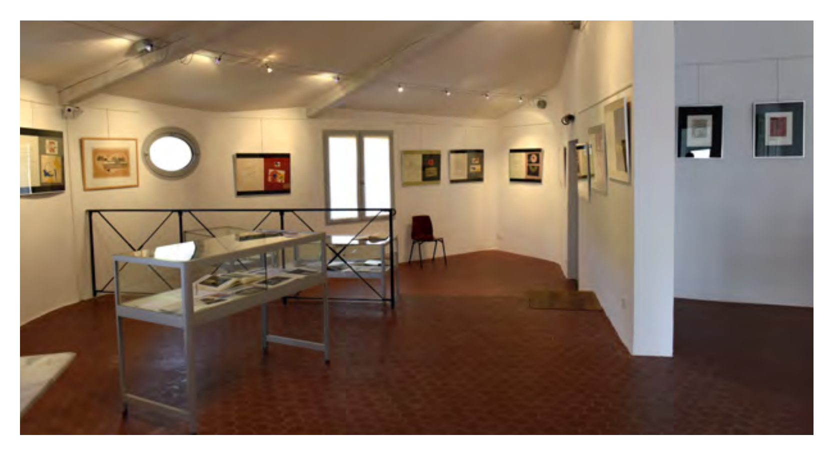


TERRE *d'inspiration*

Sculpteurs, plasticiens, peintres, photographes, souffleur de verre, savonnier, relieuse d'art, tisserande, mosaïstes, maroquinier, perlière, illustratrice… Une cinquantaine d'artistes et d'artisans d'art sont installés en Pays de Fayence. Les neuf villages ont tous leurs créateurs. Beaucoup vous ouvrent leurs portes librement, d'autres sur rendez-vous. Certains ateliers proposent des cours ou des stages. C'est le cas de l'atelier-galerie Itinéraires céramique à Callian - fondé par Sara Susini également créatrice du marché des potiers* - qui forme au tournage, au modelage ou à la décoration sur biscuit et cru. La liste des artistes et artisans d'art est disponible dans les offices de tourisme du territoire ou téléchargeable sur www.paysdefayence.com.

*** prochaine édition le 26 et 27 novembre 2016 à Callian**

Jarre bouchon ananas de Kathryn Oldfield (50 cm). Les œuvres de la céramiste, installée depuis 12 ans à Bagnols-en-Forêt, sont vendues à Londres.



LA MAISON WALBERG À SEILLANS

Ce musée rend hommage à trois artistes ayant fini leurs jours à Seillans (voir ci-contre). Au premier étage près de 80 lithographies et gravures de Max Ernst et Dorothea Tanning, réalisées pendant leur séjour à Seillans entre 1964 et 1976, et offertes à la commune. Au deuxième étage, une partie des 800 tableaux, dessins et gouaches issus de la donation Stan Appenzeller. Tous les jours du 15 juin au 10 septembre.
Tarifs : Adulte 3 € / Gratuit pour les moins de 18 ans / Pass-Sites 2 €.
Tél. 04 94 76 85 91.

TOURRETTES, MUSÉE À CIEL OUVERT

Dans ce village perché, l'art déborde le cadre de l'atelier. Depuis 2013, une centaine de peintures et sculptures ont été réalisées par des artistes locaux. D'abord sur les façades des bâtiments publics, puis sur les portes et murs des maisons que les habitants, séduits par le projet municipal, ont mis à disposition. Ici, une sculpture en fer forgé et verre qui symbolise la porte du village. Là, un trompe l'œil. Plus loin, un paysage original...
Attractive et pleine de surprise, la déambulation mêle intérêt artistique et architectural.
La commune qui a fait de ce projet un axe central de son développement, a créé une vraie dynamique d'échanges.
Tous les artistes et artisans d'art installés au village organisent à tour de rôle des ateliers !



À La Bouchonnerie à Seillans, sept artistes travaillent et exposent leurs œuvres : céramiques, terres cuites, peintures, bijoux de verre, sculpture...

ART ET CÉLÉBRITÉS

Alexandre Fabre (1782-1844) : brillant ingénieur des Ponts et Chaussées, ce Tourrettan a réalisé la route en corniche de Menton à Gènes. À Tourrettes, il a fait bâtir le château du Puy sur le modèle de l'école militaire de Saint-Pétersbourg. Une œuvre restée inachevée.

Francis Poulenc (1899-1963). Le compositeur parisien a séjourné plusieurs fois à Bagnols-en-Forêt entre 1958 et 1962. Celui, dont les œuvres ont été interprétées sur les plus grandes scènes mondiales, participait volontiers à la vie simple du village, jouant aux cartes et même servant l'apéritif aux clients de l'Auberge ! Le festival Francis Poulenc lui rend hommage chaque année depuis 33 ans. Prochaine édition les 25 et 29 juillet. Les concerts sont gratuits.

Henry Brifaut (1905-1995) : né à Bruxelles, le sculpteur tombe sous le charme du château de Callian, abandonné depuis la Révolution. Il le rachète en 1966, à 61 ans, et consacre la fin de sa vie à sa reconstruction. Il intègre ses créations dans les pierres de l'édifice. Le monument médiéval, aujourd'hui achevé mais privé, compte près de 500 sculptures de l'artiste autodidacte.

Fernand Léger (1881-1955) : le peintre cubiste, considéré comme l'une des figures de l'art moderne, venait régulièrement à Callian avec sa femme Nadia Léger (1904 – 1982). Elle est enterrée dans le cimetière du village. La mosaïque qui recouvre sa stèle est l'œuvre de Fernand Léger.

Édouard Goerg (1893-1969) : né à Sidney en Australie, le peintre expressionniste et graveur, membre de l'Académie des beaux-arts, s'installe à Callian après-guerre. Il ne quittera plus le village, où il repose dans le jardin du château du 19e siècle qu'il a acquis et qui porte son nom.

Anthony Burgess (1917-1993) : le prolifique romancier et compositeur britannique, à qui l'on doit le roman *Orange mécanique* adapté au cinéma par Stanley Kubrick, a possédé une propriété à Callian.

Max Ernst (1891-1976) et **Dorothea Tanning** (1910-2012) : le peintre-sculpteur franco allemand de la mouvance dada et surréaliste a passé les douze dernières années de sa vie à Seillans avec son épouse américaine, peintre-sculptrice, et écrivaine.

Stan Appenzeller (1901-1980) : issu de la bourgeoisie polonaise, le peintre figuratif s'installe en 1956 à Seillans. L'artiste, à la vie exaltante, fut aussi très actif pendant les deux guerres mondiales. Sa femme a légué la totalité de son œuvre à la commune.

TERRE *d'envol*


© Nico Gomez

Qui n'a pas rêvé de voler dans les airs tel un oiseau ? Le vol à voile est aujourd'hui ce qui s'en rapproche le plus. Sans moteur, les planeurs se servent de la seule force naturelle des courants aériens créés par le soleil et le vent.

Le Pays de Fayence, avec son relief, est un terrain de jeu privilégié pour la pratique de ce sport. À Tourrettes se trouve un des plus importants et des plus anciens centres d'Europe de vol à voile. L'aérodrome a été créé en 1922 et le vol à voile s'y développe depuis 1935. Le Pays de Fayence est alors devenu, sans conteste, le territoire des vélivoles ! Pour les novices, afin d'effectuer un baptême de l'air, ou pour les pilotes confirmés, l'association aéronautique Provence Côte d'Azur (AAPCA), qui gère l'aérodrome et l'école de formation, propose différents vols. Les vols d'initiation durent une trentaine de minutes et sont accompagnés d'un pilote. Des stages et des formations sont aussi organisés pour obtenir le brevet de pilote planeur et voler en solo. Bref, tout est réuni pour réaliser le rêve d'Icare !

Plus d'infos au 04 94 76 00 68 ou au www.aapca.net.
Centre européen de Vol à voile
254, chemin de l'aérodrome Nord - 83440 Tourrettes

TERRE *de parfums*



La *Rosa centifolia*, également appelée rose aux cent pétales, se récolte chaque année au mois de mai. Les champs passent du vert au rose et dégagent une odeur envoûtante. En Pays de Fayence, cette culture traditionnelle retrouve, depuis quelques années, un certain dynamisme. Très récemment, deux nouvelles exploitations ont été relancées à Callian pour satisfaire la demande de la cosmétique de luxe : un parfum de Belle époque !

À Fayence, Alain Rebuffel, agriculteur de père en fils au Domaine du *Clos de Notre Dame* témoigne. *"Notre exploitation date des Romains ! Notre famille l'a récupérée en 1865. À l'époque, on cultivait déjà la vigne et l'olivier. C'est mon grand-père qui s'est diversifié en se lançant aussi dans la production des plantes à parfum. La proximité avec Grasse, mais également la terre et l'exposition de Fayence en font un territoire privilégié pour cette culture. Nous avons mécanisé nos récoltes à l'époque de mon père et nous avons séparé les cultures. Avant, sur un même terrain, on avait les vignes et les roses ! Aujourd'hui, nous avons 12 hectares de vignes et 2 hectares de roses à parfum. Elles représentent 20 % de notre activité. Nous cultivons la centifolia, une rose très petite mais très odorante. Elle est notamment utilisée par Chanel pour son célèbre N°5. Nous travaillons avec l'entreprise Firmenich qui distille les plantes et fabrique des essences pour les grands parfums".*



TERRE *de culture*

DES FESTIVALS HAUTS EN COULEUR !

Musique classique, jazz, humour, danse, cinéma... Une programmation culturelle variée est proposée tout au long de l'année.

Le ***festival des quatuors à cordes***, qui se déroulera du **23 au 25 septembre** sur **l'ensemble des villages**, est devenu un événement incontournable de musique de chambre en Europe. De même pour le violoncelle, avec ***Cello Fan***, festival de musique baroque, classique et moderne à **Callian**, qui propose du 1er au 4 juillet, une dizaine de concerts.

Le **jazz** a également son festival à **Tourrettes, les 8 et 9 juillet** : deux soirées de concerts gratuits pour le plus grand plaisir de tous. Des artistes venus de toute l'Europe seront également en Pays de Fayence, du **30 juillet au 14 août,** pour la 12e édition du ***festival de musique cordiale*** dans plusieurs villages.

À **Fayence, le 30 septembre et le 1er octobre**, place aux humoristes avec le ***festival du rire***.

Le ***ciné-festival***, qui se déroulera cette année du **22 au 27 novembre dans les villages du Pays de Fayence**, propose une sélection de 10 films, sélectionnés dans de grands festivals de cinéma français et internationaux.

Plus d'infos sur www.paysdefayence.com





LA CHAPELLE SAINT-BARTHÉLÉMY, DITE DIOR

En prenant la montée Christian Dior au cœur du village de Montauroux, le promeneur découvre la chapelle Saint-Barthélémy, rebaptisée par les gens du pays la chapelle Dior, son légataire. L'histoire débute avec le château de la Colle noire à Montauroux. Le célèbre couturier rachète en 1950 ce domaine de 50 hectares. Il a alors 45 ans et affectionne le Pays de Fayence : un territoire qu'il connaît bien pour s'y être réfugié pendant la Seconde Guerre mondiale avec son père et sa sœur. Immense et délabrée, la propriété demande beaucoup de travaux. Il les entreprend. Et entre autres biens achetés, Christian Dior se rend compte qu'il possède une chapelle située en dehors de sa propriété. C'est la chapelle des pénitents blancs Saint-Barthélémy. En 1953, il fait établir un acte notarié pour la léguer à la commune, à condition qu'elle la restaure et l'entretienne.

Depuis 1958, l'intérieur de la chapelle, du sol au plafond, est classé au titre des Monuments historiques, car sa voûte en berceau et ses murs sont entièrement recouverts de panneaux de bois peints. La décoration oscille entre sacré - avec des représentations d'une galerie des apôtres, des 15 mystères du rosaire... - et profane avec, notamment, des peintures de fleurs à parfum, représentatives du territoire.

VISITE : Jusqu'à mi-septembre des bénévoles se relaient pour permettre l'ouverture et donc la visite de ce monument surprenant, les lundis et jeudis matins de 9 h à 12 h. En dehors de cette période, sur réservation auprès de l'office de tourisme de Montauroux au 04 94 47 75 90.

BON PLAN !

Créer des jeux touristiques pour découvrir en famille le patrimoine culturel d'un territoire : en voilà, une bonne idée ! Le premier est une chasse aux trésors à la rencontre des richesses de quatre villages perchés : Callian, Fayence, Mons et Seillans. Au fil des indices, des phrases mystères sont décodées jusqu'à l'obtention du code de l'énigme finale : le Graal, la clef pour ouvrir le coffre aux parchemins ! Ce jeu a été créé pour les familles avec des enfants âgés d'au moins cinq ans (les parcours étant difficilement réalisables en poussette).

Le second met en avant le terroir du Pays de Fayence à travers un grand jeu de l'oie. Il vous propose de rencontrer les producteurs. Bonne dégustation !

Pour en savoir plus, rendez-vous dans les offices du tourisme du Pays de Fayence.





Le Var, acteur de votre quotidien



Cartes EN SAC

C'est LE sac de l'été. Le sac polochon marin de la **marque varoise Bàti Bàti** vous fera naviguer le long de nos côtes. De la plage des Lecques à Saint-Cyr aux calanques du Trayas à Saint-Raphaël, ces sacs coup de cœur sont imprimés de cartes marines locales. *« Nous avons obtenu du Service hydrographique et océanographique de la Marine, les droits de reproduction des cartes marines locales. Le sac polochon existe en six versions de carte : Saint-Cyr-Bandol, Toulon-La Seyne, Hyères-Giens, Porquerolles, Saint-Tropez, et Fréjus-Saint-Raphaël »*, explique Corinne Varnier qui encadre l'atelier de fabrication. *« Nous réalisons sur le même principe un sac de plage »*.

Ces sacs qui donnent un petit air de capitaine, mettent aussi le cap sur une initiative originale ! Car la marque Bàti Bàti a été créée par **l'Esat* Paul Arène à La Garde** où travaillent des personnes handicapées. Marcel, Marie-Christiane, Fabienne, Sophie assemblent ces sacs conçus par la cheffe d'atelier.

Les sacs marins Bâti Bâti sont ultra solides. Résistants au sel, au sable, au vent, au soleil, ils sont fabriqués dans la même toile de tau que celle qui protège les bateaux, et sont doublés de toile de store 100 % française.

Si vous n'avez pas le pied marin, d'autres productions de la marque Bàti Bàti sont tout aussi portées vers le développement durable, comme les sacs faits à partir de jean recyclés, réversibles et indémodables ! Ils sont visibles dans le showroom de l'Esat à la Garde et, pour certains modèles, disponibles sur leur site. ■

Prix : 39 € le sac trapèze marin,
49 € le sac polochon marin,
29 € le sac shopping en jean

www.bati-bati.com

*établissement et service d'aide par le travail réservé aux personnes en situation de handicap.

UNE CHANSON *douce*

2000 perles de bois. C'est ce qu'il faut à **Manou Dia-Noguera** pour réaliser un rideau standard de 80 centimètres de large sur 2,15 mètres de haut. Et il lui a fallu 78 000 perles pour fabriquer le plus grand rideau qu'elle ait eu à faire, un rideau de presque 70 m^2 ! *"C'était en 2010. Un hôtel à Las Vegas m'a commandé un rideau qui mesurait plus de 20 mètres de long et 3 de haut. Ça m'a pris plusieurs mois"*, raconte-t-elle. Et que dire du poids de cette production hors norme quand on sait que le modèle standard pèse déjà entre 10 et 12 kilos ! Car le buis est un bois dense, donc lourd. *"C'est le meilleur bois pour un rideau car il résiste bien à l'usure. Il a toujours été utilisé dans la fabrication de ces rideaux typiques en Provence. J'ai fait des tentatives avec du bois d'olivier également très dense, mais il noircit plus vite. Depuis quelques années je fais faire mes perles dans le Jura, car on ne peut plus couper le buis du Verdon qui a longtemps été très réputé : le site est aujourd'hui protégé "*.

Dans son atelier de **Flayosc**, avec **sa petite entreprise *Lou rideou***, Manou est la seule dans le Var à produire ces rideaux traditionnels, et l'une des trois fabricantes en France. Ses compositions sont durables (plusieurs décennies si les rideaux sont entretenus), fonctionnelles (les insectes n'entrent pas mais l'air circule), et jolies ! Vous trouverez les créations de Manou Dia-Noguera sur son site et, sur le marché de Lorgues chaque mercredi. Plaisir supplémentaire sur le marché, vous entendrez les rideaux bruisser. Une chanson douce... ■

Prix entre 210 € et 250 € le m².
www.rideaux-de-manou.com



D'un côté un vieux fauteuil de famille inutilisé, un siège récupéré sur le bord de la route ou acheté dans une brocante...
De l'autre, des bâches publicitaires d'expositions ou d'événements obsolètes. Entre les deux, **Isabelle Gonnet** et son envie de concilier artisanat, récupération et fonctionnalité.
De cette trilogie naissent des fauteuils revisités au look graphique et tendance. Restaurés à partir des banderoles publicitaires habilement choisies, les accoudoirs, l'assise, le dossier retrouvent une nouvelle vie... Isabelle, installée à **Sanary**, crée à la demande ou selon son envie des pièces uniques par leur histoire et les matériaux utilisés.

DEUXIÈME VIE

Ancienne professionnelle du secteur bancaire, reconvertie il y a 5 ans à l'éco-artisanat *"par goût et pour redonner du sens à mon parcours"*, elle a d'abord réalisé des sacs à partir de bâches publicitaires récupérées auprès de centres d'art ou de festivals. Après s'être formée auprès de plusieurs professionnels de la tapisserie, dont un ancien de l'école Boulle, Isabelle fait évoluer son univers vers la rénovation de sièges. Si elle a, un temps, eu pignon sur rue, la sanaryenne travaille chez elle, *"Je ne cherche pas à démarcher, je fonctionne avec le bouche à oreille. Les gens qui connaissent mon travail et y sont sensibles, me font confiance"*. ■

Prix sur demande.



PLAISIRS *pas si spartiates*



Quel plaisir de porter des sandales légères, qui laissent les pieds heureux dans la chaleur caniculaire ! La tropézienne - plus classiquement appelée spartiate - est incontournable en été. Plus qu'un modèle, elle représente un style, un art de vivre.

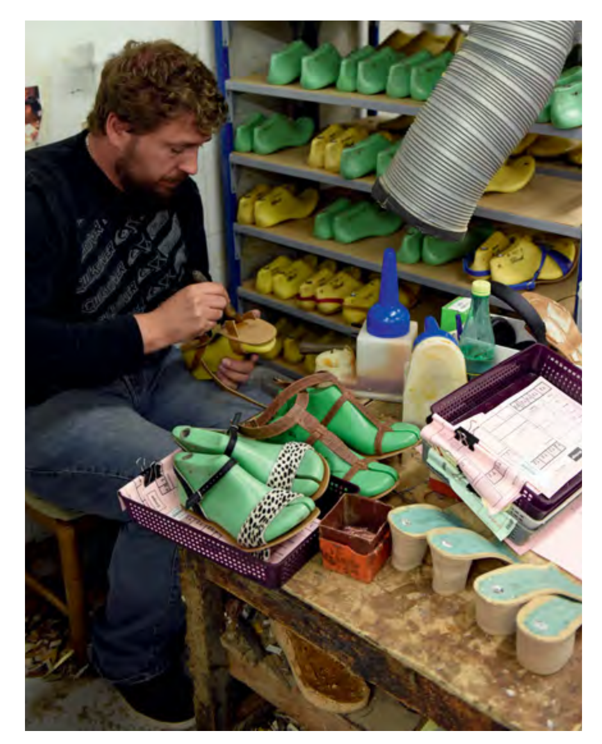


La chaussure, héritée de l'antiquité, a été (re)lancée dans la cité du Bailli de Suffren, il y a près d'un siècle. L'histoire raconte que, dans les années 20, un tisserand local se fait faire, par son cordonnier tropézien, une sandale inspirée d'une statue romaine vue durant un voyage.
La tropézienne est née.
Les ouvriers de l'usine de torpille de la ville et ceux de la câblerie des Canoubiers adoptent cette sandale souple, robuste, plate, toute en cuir. Sa fabrication fournit aux cordonniers locaux une nouvelle activité.

Dans les années 50, Saint-Tropez compte cinq fabricants qui déclinent le modèle à l'envi. L'essor de la cité balnéaire dans les années 60, célébrée par Bardot, et les artistes qui s'entichent de la chaussure, étendent sa renommée.

"Contrairement à ce que beaucoup imaginent, la tropézienne n'a jamais été une chaussure de pêcheur", confirme Alain Rondini, à la tête d'une des deux fabriques qui perpétuent ce savoir-faire à Saint-Tropez.

L'atelier boutique Rondini, en centre ville, est le même que celui où son grand-père, installé en 1927, puis son père, ont chaussé Colette, Man Ray ou Brassaï... Les gestes, hérités du passé, visent l'excellence. Une trentaine de modèles, *"tous approuvés techniquement"*, sont disponibles en boutique et en ligne.
Dans l'atelier, une douzaine de personnes coupent, piquent, cousent, collent, polissent... Elles travaillent des matières nobles : des cuirs lentement tannés aux écorces de chêne provenant du Limousin et du Pays basque pour les semelles, des peausseries comme le chevreau, le python ou le nubuck pour les lanières. "*Le cuir naturel gras que nous achetons en Alsace est notre cuir fétiche*", détaille le fabricant.



L'atelier K Jacques



L'atelier Rondini

"Son épaisseur et sa qualité nous permettent de réaliser la tropézienne classique avec quatre lanières seulement et sans boucle sur la bride arrière, ce qui évite les frottements désagréables et la déformation de la bride. Les semelles, trempées 24 heures dans l'eau, sont cousues avec un vrai point sellier pour une solidité et une finition irréprochables".

Technique différente, mais même exigence de qualité chez **K-Jacques**. 50 000 paires haut de gamme sortent chaque année de la manufacture installée dans la zone artisanale. Vendues dans les deux échoppes maison de la vieille ville et en ligne, elles sont aussi expédiées dans près de trois cents points de vente d'une trentaine de pays.

"Nous réalisons 65 % de notre chiffre d'affaires à l'export ", nous confie Bernard Keklikian qui a hérité, avec son frère et sa sœur, de l'atelier créé en 1933 par leur père Jacques.

L'entreprise familiale, qui emploie aujourd'hui une cinquantaine de personnes, mise résolument sur la mode. Une trentaine de nouveaux modèles sont dessinés chaque année.

Quant aux modèles phare adoptés par de nombreuses personnalités, de Picasso à Michelle Obama, ils alternent cuirs haut de gamme colorés, imprimés, métallisés...

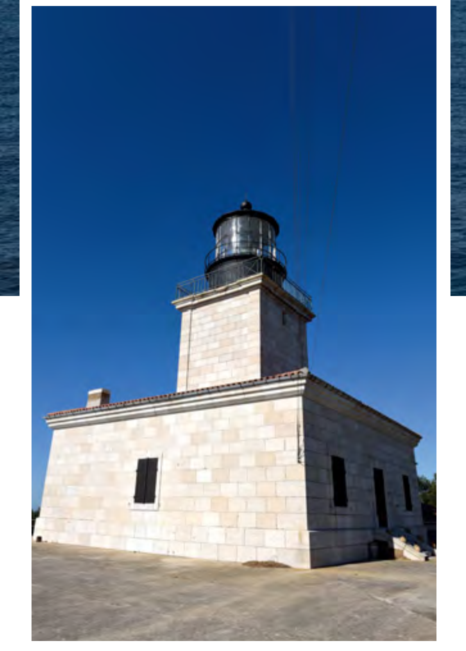
"La fabrication reste artisanale mais nous avons optimisé notre système de gestion", fait valoir le chef d'entreprise. *"Nous pouvons répondre à une commande de 1 000 paires pour une boutique comme à une demande personnalisée d'une cliente par Internet. L'adaptation, c'est notre ADN".*

Les deux fabricants varois proposent des modèles femmes, hommes et enfants. ■

Prix pour les modèles adultes :
à partir de 125 € chez Rondini,
180 € chez K Jacques.

www.rondini.fr
www.kjacques.fr

TOURS *d'horizon*


Phare de Porquerolles

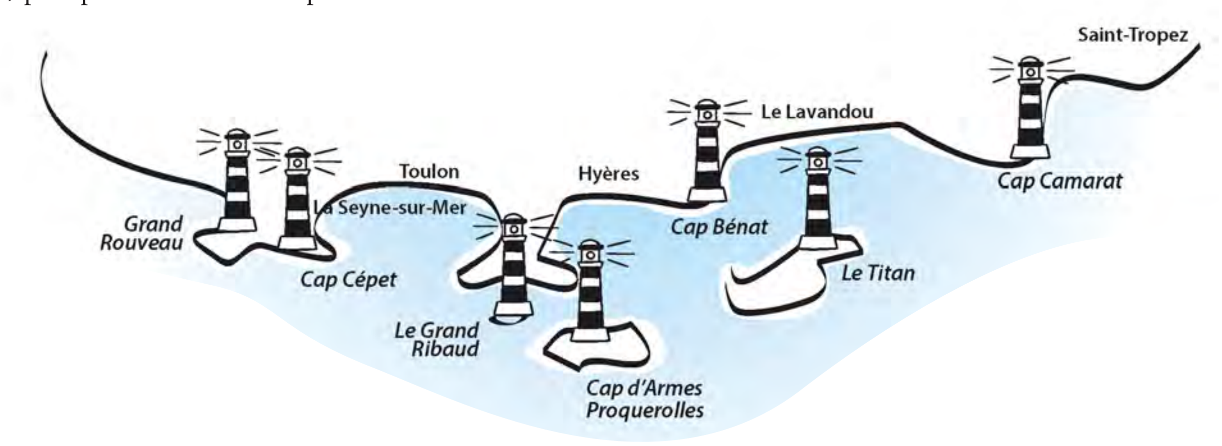
Ils sont 7. À la tombée de la nuit, de Six-Fours à Saint-Raphaël, les phares varois illuminent la Méditerranée jusqu'à l'horizon. La plupart sont aujourd'hui inhabités et rendus à la seule conversation avec les éléments. Découverte de ce patrimoine maritime exceptionnel !

Même s'il semble aujourd'hui moins utile par rapport aux moyens électroniques de géolocalisation très performants, le phare reste le moyen le plus sûr pour les grands navires de se positionner en arrivant du grand large. Sur les 30 phares de Méditerranée, 7 sont dans le Var. Un nombre important imposé par la configuration des côtes découpées, accidentées verticalement et horizontalement.
Le positionnement de ces phares est le fruit d'un vaste programme d'éclairage des côtes de France, adopté en 1825 par la Commission des phares. Parmi ses membres, il y a un génie, Augustin Fresnel, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées. Ses travaux sur la diffraction de la lumière lui permettront de révolutionner l'éclairage des phares avec sa lentille, dite "de Fresnel", en cristal poli. En s'appuyant sur ses études, l'industrie française va, au cours du 19e siècle, équiper la majorité des phares de la planète. Les formules de Fresnel sur la réfraction sont toujours utilisées.

Mitraillage des lanternes par les avions, dynamitage... Les phares varois ont subi des dommages importants pendant la Seconde Guerre mondiale. Certains ont été reconstruits. D'autres ont nécessité d'importants travaux de rénovation. Quasiment tous électrifiés dans les années 1950, les phares sont automatisés depuis les années 80.

Côté technique, les lampes des phares sont passées de 6 000 watts après la Seconde Guerre mondiale à 250 watts aujourd'hui pour la même puissance lumineuse.
Les optiques des phares du Titan sur l'île du Levant et du Cap d'Armes sur l'île de Porquerolles sont les plus impressionnantes par leur taille, et les plus puissantes. Pour permettre une rotation sans frottement et tout en

douceur, les optiques qui peuvent peser 1 à 2 tonnes, reposent sur une cuve à mercure. Pour les plus grandes, 200 kg de liquide assurent une flottaison parfaite des systèmes optiques.
Les phares varois sont entretenus depuis le 19e siècle par le service des Phares et Balises, de la Direction Interrégionale de la Mer Méditerranée (DIRMED), rattachée au Ministère de l'Environnement, de l'Énergie, et de la Mer. Seuls les phares de Cap Camaratet et Cap d'Armes sont encore habités, plus pour maintenir du personnel sur des postes de surveillance avancés que pour le fonctionnement du phare.
Ce sont aussi les seuls que les promeneurs peuvent approcher de près. Les autres sont enclavés sur des terrains militaires, ou privés, difficiles d'accès. Pour valoriser ce patrimoine exceptionnel, la DIRMED est en cours de conventionnement avec le Conservatoire du Littoral qui pourrait en rouvrir certains au public. Seule la partie haute du phare, sa lanterne, resterait sous la responsabilité du service des Phares et Balises.





SIX-FOURS-LES PLAGES

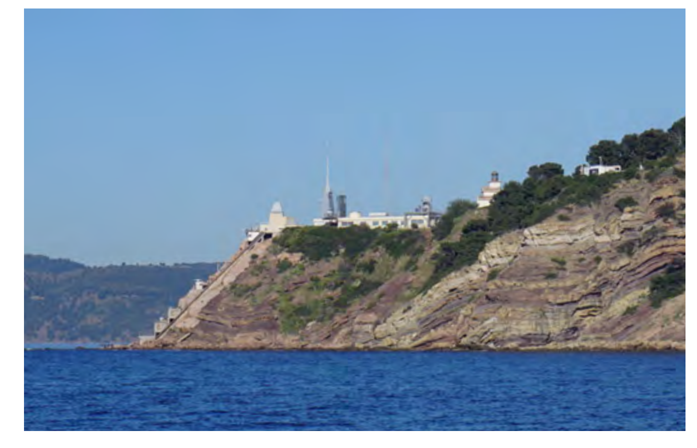
Le Grand Rouveau, l'authentique

Le phare mesure 18 mètres de haut.
Il est positionné à 50 mètres au-dessus de la mer,
Sa portée est de 13,5 mille (plus de 25 km)
avec une optique fixe à 2 occultations en 6 secondes.

Le phare a été établi en 1863 sur la pointe culminante de l'îlot du Grand Rouveau de l'archipel des Embiez à Six-Fours-les-plages. Il signale le mouillage du Brusc et l'entrée des ports du secteur.
Le bâtiment se compose d'une tour centrale, carrée, encadrée par deux ailes qui abritaient les magasins et les logements des gardiens et de l'ingénieur.
De très belle facture, le phare a été construit avec les matériaux provenant des alentours : des pierres de décoration de Cassis, aux parements et façades exécutés avec des moellons calcaires tirés du cap de la Cride à Sanary, jusqu'à la chaux arrivant de Faverolles ou des Pomets près de Toulon.

SAINT-MANDRIER

Cap Cépet, le phare moderne



Le phare mesure 14 mètres de haut. Il est positionné à 76 mètres au-dessus de la mer. Sa portée est de 20 milles (soit plus de 37 km) avec une optique tournante de 3 éclats sur 15 secondes.

Au sud-est de la presqu'île de Saint-Mandrier, sur la pointe Rascas, en terrain militaire, le Cap Cépet est facile à reconnaître. Il est tout blanc. Sa tour carrée en maçonnerie lisse est surmontée d'une plate-forme circulaire protégée d'un garde-fou. Détruit en 1944, il a été reconstruit. Puis, en 1992, il a été déplacé 155 mètres plus haut que son emplacement originel car la réplique du château du porte-avion nucléaire Charles-de-Gaulle, construite pour essais, masquait le faisceau du phare.

HYÈRES – ÎLE DU RIBAUD

Grand Ribaud, le plus fragile

Le phare mesure 16 mètres de haut. Il est positionné à 38 mètres au-dessus de la mer. Sa portée est de 13 milles (soit 24 km) avec une optique fixe de 4 éclats sur 15 secondes.

Installé au sud de la presqu'île de Giens à Hyères, le Grand Ribaud a été construit sur une île appartenant en grande partie à un propriétaire privé. Détruit durant la Seconde Guerre mondiale par les troupes d'occupation lors de leur retrait de l'île, il sera reconstruit un peu plus loin dans les années 50. La lanterne s'érige sur une tour ronde, ce qui est assez rare pour un phare méditerranéen. Encadrée par deux bâtiments rectangulaires, l'ensemble forme un L. Vents forts et embruns importants malmènent le bâtiment aujourd'hui très fragilisé.



HYÈRES – ÎLE DE PORQUEROLLES

Le Cap d'Armes, le plus puissant

Positionné à 80 mètres au-dessus de la mer, le phare mesure 20 mètres de haut. Sa portée est de 29 milles (soit 54 km) avec une optique tournante de 2 éclats rapprochés toutes les 10 secondes.

À la pointe sud de l'île de Porquerolles à Hyères sur le Cap d'Armes, le phare est classé au titre des Monuments historiques depuis 2012. Sa construction est typique des phares de Méditerranée : une tour carrée en maçonnerie de pierres apparentes sur un bâtiment carré de même facture. Construit de 1823 à 1837 par les forçats du bagne de Toulon, le phare a été équipé en 1906 d'une lentille de Fresnel qui en fait l'un des plus puissants de la Méditerranée. Sa puissance lumineuse est de 8 millions de bougies, obtenue au moyen d'une ampoule de 400 watts. *« 54 km de portée, c'est la distance de l'horizon »*, souligne Emmanuel Rapenne, gardien du phare depuis 22 ans. Ici aussi, le phare aurait dû être dynamité pendant la Seconde Guerre mondiale. Il doit sa survie au gardien du phare de l'époque qui a réussi à convaincre les Occupants de ne pas le faire.

Chaque panneau de l'optique du Cap d'Armes à Porquerolles est gravé du nom du fabriquant : les établissements Barbier Bernard et Turenne, le fameux BBT. Cette marque a été rachetée dans les années 80 par Alcatel.

HYÈRES – ÎLE DU LEVANT

Le Titan, l'impénétrable



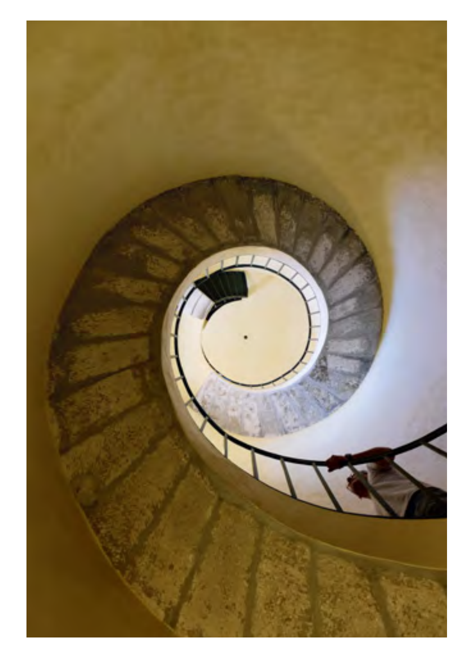
Le phare mesure 12 mètres de haut. Il est positionné à 75 m au-dessus de la mer. Sa portée est de 27 milles (soit 50 km) avec une optique tournante d'un 1 éclat toutes les 5 secondes.

C'est le gardien de l'est des Îles d'or. Isolé, interdit d'approche, parce qu'enclavé en terrain militaire, le phare du Titan, sur l'île du Levant reste un bastion du mystère. Aux avant-postes du Var, sa position 43° nord, 6° est, lui donne le privilège d'être l'un des plus au sud des côtes azuréennes - avec son voisin de Porquerolles.
Sa construction semble assez particulière. Car, le phare, à l'origine sur une tour carrée, a été déplacé. En fait, *« la tour n'était pas assez importante pour supporter le poids de son optique »*, nous explique Nicolas Mazurier, en charge de la maintenance du Titan.



RAMATUELLE
Cap Camarat, le guetteur

Le phare mesure 25 mètres de haut. Il est positionné à 134 mètres au-dessus de la mer. Sa portée est de 26 milles (soit 48 km) avec une optique tournante de 4 éclats groupés en 15 secondes.



Au sud de Saint-Tropez, dominant la baie de Pampelonne, le phare de Cap Camarat est le deuxième plus haut phare d'Europe derrière Vallauris dans les Alpes-Maritimes. Il offre un panorama à 360° assez époustouflant. Sans aide du gardien, on en perd même sa boussole. Car, ici, le nord n'est pas forcément, où on l'attend ! Et pour cause : *« La pleine mer n'indique pas forcément le sud. Car les Alpes, bien en vue, semblent y plonger alors qu'elles indiquent le nord. »* Inscrit au titre des Monuments historiques, le phare d'architecture typiquement méditerranéenne est une tour carrée centrée sur un bâtiment carré. Bâti sur l'emplacement d'une vigie, entre 1836 et décembre 1838, le phare est allumé le 15 juillet 1837. La coupole est mitraillée en 1944. Elle subit d'importants travaux de rénovation pour boucher tous les impacts de balles. Dans cette coupole, quatre lentilles de Fresnel concentrent les faisceaux pour créer quatre éclats. C'est l'un des deux phares habités du Var, Nicolas Mazurier est son heureux locataire : *« je m'occupe entre autres du phare du Titan sur l'île du Levant, et du feu d'Agay »*. Comme son homologue à Porquerolles, il entretient aussi les tourelles et les feux installés en mer sur tout son secteur.

BORMES-LES-MIMOSAS
Cap Bénat, le feu rouge

Le phare mesure 14 mètres de haut. Il est positionné à 60 mètres au-dessus-de la mer. Sa portée est de 21 milles (soit près de 39 km) avec une optique tournante d'un éclat rouge toutes les 5 secondes.



À la nuit tombée, en arrivant de la mer, comme un amoureux transi, Bénat dévoile toutes les 5 secondes un clin d'œil rouge. Bien installé au sud-ouest du cap Bénat sur le cap Blanc à Bormes-les-Mimosas, le phare assure le jalonnement nord entre les baies de Bormes, du Lavandou et de Hyères - La Londe. Construit en 1838, son feu a toujours été rouge. Pour le service des Phares et balises, *« les éclats et les couleurs étaient les moyens de distinguer les phares entre-eux. Installé dans une zone entourée de phares, le Cap Bénat est complémentaire des phares du Titan, Cap Camarat et Porquerolles »*. ■



Au cœur DU VALLON DES CARMES

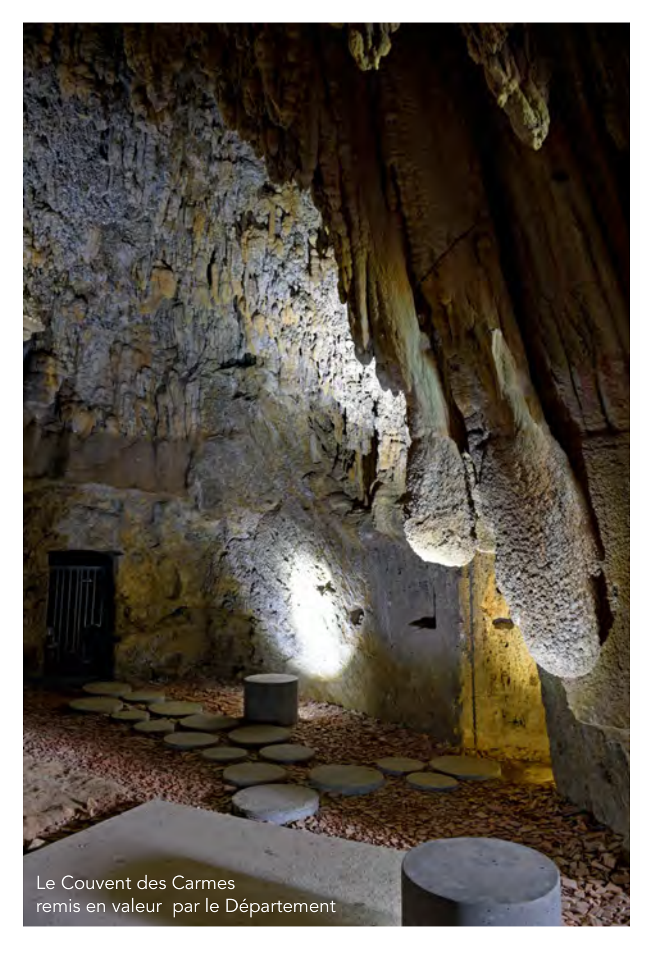
À Barjols, le vallon des Carmes est un lieu magique, dépaysant et inattendu ! Situé en Provence verte, cet Espace Naturel Sensible (ENS) appartenant au Département, vous transporte dans une oasis de fraîcheur et de verdure. Le lieu révèle également un riche patrimoine historique qui atteste d'un passé religieux mais aussi industriel.



Au sommet du village de Barjols, dans une atmosphère rafraîchissante, se dévoile le Vallon des Carmes. Ce site naturel, en bordure du cours d'eau le Fauvery, propose une balade de cascade en cascade. Le vallon a été baptisé "vallon des Carmes" suite à la décision, au 17e siècle des frères Carmes déchaussés, d'y édifier un couvent en utilisant les grottes naturelles créées dans le tuf. La plus grande de ces grottes abritait une chapelle dotée d'un autel paré de coquillages. Les coquillages ont été utilisés abondamment dans la grotte en guise de décoration. L'occupation religieuse durera jusqu'en 1790. Le Département a remis en valeur de façon moderne, ce couvent. Par souci de sécurité, les salles annexes ont été fermées au public.

Une activité industrielle sur le site est avérée dès le début du 19e siècle. Les traces d'une fabrique de papier dans le vallon des Carmes, remplacée en 1859 par un moulin à farine, sont retrouvées.

En 1889, une usine hydroélectrique s'installe sur le site. Elle permet l'éclairage public de toute la ville de Barjols. Grâce à cette centrale, aujourd'hui détruite, Barjols aurait été alimentée en électricité avant Marseille !
En 1907, l'usine est transformée en minoterie puis en tannerie, une activité qui perdurera jusqu'en 1983. Après la Seconde Guerre mondiale, une nouvelle micro-centrale électrique est construite.


Le Couvent des Carmes
remis en valeur par le Département

COUP DE FRAÎCHEUR
C'est en empruntant un chemin totalement réhabilité que vous accéderez à un belvédère faisant face à la plus grande : la magnifique cascade des Carmes. Vous pouvez aussi descendre et vous détendre au bord de la rivière.
Des pontons sur pilotis permettent d'observer confortablement les cascades et préservent les berges fragiles de la rivière.
Cette balade est propice au bain. Mais attention, la baignade n'est ni surveillée, ni aménagée.
Et la température de l'eau n'excède jamais 17°C, même en plein été !

UNE BIODIVERSITÉ EXCEPTIONNELLE

En 1992, au titre de sa politique d'acquisition et de valorisation des Espaces Naturels Sensibles (ENS)*, le Conseil départemental acquiert le vallon des Carmes. Il ne s'agissait alors que de trois hectares. En 2004, il achète 28 hectares supplémentaires. Ils font partie des 12 095 hectares d'ENS gérés et valorisés par le Département sur l'ensemble du Var. Classé Cœur de Nature, le Vallon des Carmes présente plusieurs richesses paysagères, naturelles et historiques. Le Département a installé, sur le site, des passerelles et a balisé les chemins. Ces aménagements, très discrets, valorisent le lieu, situé en zone Natura 2000 à cause d'une importante présence de tufs.

Le réseau Natura 2000 regroupe un ensemble de sites naturels européens, terrestres et marins, identifiés pour la rareté ou la fragilité des espèces sauvages, animales ou végétales. Le tuf est une roche "végétale" qui se forme par des dépôts de calcaire sur la végétation, aux émergences de certaines sources ou sur des cascades. C'est lui qui donne leur couleur turquoise aux eaux du Fauvery. Ce milieu rare peut être facilement détruit par le piétinement. Il représente, pourtant, un habitat précieux pour de nombreuses espèces d'oiseaux et de poissons dont le Tichodrome échelette et le barbeau méridional.
Le vallon se caractérise également par des essences que l'on retrouve habituellement dans le Nord de la France : des frênes, des érables, des saules ou des tilleuls. L'ENS est aussi constitué d'une garrigue, un plateau plus sec, le Castellas, abritant une flore typiquement méditerranéenne.
Des espèces animales remarquables sont présentes comme la cistude d'Europe - une tortue d'eau douce - ou des chauve-souris – Grand et Petit Rhinolophe, Oreillard gris... ■

CONSEILS
Le vallon des Carmes est accessible toute l'année. Attention aux orages d'été, car le site est situé en zone inondable. Les crues du Fauvéry peuvent être soudaines et violentes. On y accède depuis le sommet du village, en suivant le chemin des eaux ou en sortant de Barjols en prenant la direction de Pontéves. Sur tout l'espace naturel, il n'y a pas de poubelles. Mais vous en trouverez à l'entrée du site. Il faut donc remonter ses déchets. Il est interdit de fumer par crainte des incendies.

* Les Espaces Naturels Sensibles (ENS) sont des sites naturels présentant une richesse écologique (faune, flore, minéraux) et paysagère.
La loi du 18 juillet 1985 donne compétence aux Départements pour préserver, gérer et valoriser les ENS.


Var
Le Département
Archives départementales du Var
Toute l'histoire du Var
Pôle Culturel Chabran
660 Boulevard Kennedy - Draguignan.
Toutes les infos sur www.archives.var.fr

TRESSEUR *de nasses*

Il tresse des nasses à langoustes, à murènes, à congres, à girelles... Ce savoir-faire, Blaise Obino est le dernier pêcheur de langoustes à le transmettre... Et bénévolement ! Une belle leçon de générosité.



Il y a des personnes qui marquent, qui touchent. Attachant, voire envoutant et surtout généreux, Blaise Obino est une personne que l'on ne peut pas oublier. Pour preuve, il a conquis sa femme, Lou, en une semaine. *"Elle est venue. Elle n'est plus jamais repartie"*, s'amuse à raconter ce jeune marié. Ancien pêcheur de langoustes professionnel et depuis 14 ans pêcheur plaisancier au Lavandou, Blaise Obino est un personnage. Il utilise une technique de pêche ancestrale, problablement déjà utilisée dès la Préhistoire : la pêche à la nasse. Immergés en mer, ces paniers de différentes formes, en jonc de mer ou en myrthe, deviennent un piège redoutable. Mais avant de pouvoir les utiliser, encore faut-il savoir les tresser. Blaise a appris à le faire à l'âge de 13 ans en Galite (Tunisie), où le jeune adolescent exerçait déjà le métier de pêcheur de langoustes. Ce savoir-faire aujourd'hui quasiment disparu, il souhaite le transmettre pour qu'il ne se perde pas.

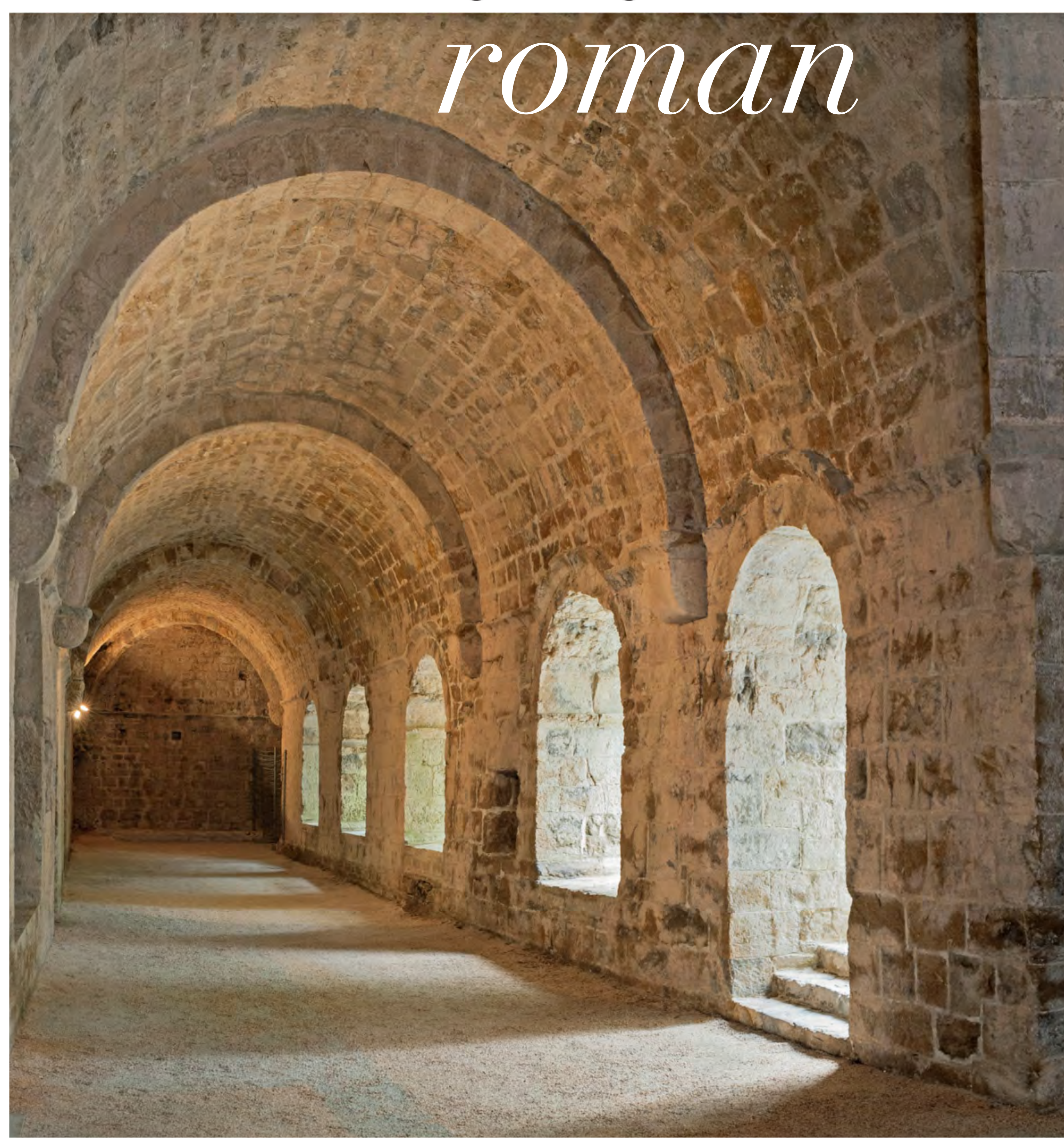
C'est la dynamique Lou, son épouse, qui a pris l'affaire à bras le corps. Elle crée une association *Pêche à l'ancienne en Méditerranée*, à travers laquelle son mari Blaise transmet sa technique de tressage de nasses. De fil en aiguille, elle ouvre un compte Facebook, multiplie les vidéos sur Youtube, les photos, prépare un livre... Aujourd'hui, Blaise Obino est connu et reconnu à travers la France entière. Stagiaires et heureux donateurs se mobilisent.

Le samedi matin, deux fois par mois, une dizaine d'élèves se retrouve autour de lui. Avant chaque atelier, Blaise a pris le temps d'aller tirer les joncs de mer près du rivage et de couper la myrthe sur les collines. Séchés, ces matériaux naturels sont utilisés pour tresser les différentes formes de nasses. L'été, les cours s'arrêtent pour la saison de pêche à la langouste. En mer, cet ancien professionnel est aussi tourné vers la transmission : il donne tout l'été des cours de pêche à l'ancienne. Et la langouste, comment Blaise la cuisine-t-il ? Il la préfère *"flambée en spaghetti avec de la sauce tomate. Elle donne son bon goût aux pâtes"*.

Aujourd'hui, la nasse tressée est aussi devenue un véritable objet de décoration, recherchée par les adeptes d'ambiances épurées et naturelles. Il n'est pas rare d'en retrouver transformées en lampe pour dévoiler, une fois allumées, le dessin du tressage sur les murs. ■

Plus d'infos sur la page facebook de Blaise Obino ou au 06 27 82 70 61

L'ART SACRÉ *roman*



L' Abbaye de La Celle, joyau de l'art roman, rouvrira ses portes au public le 12 juillet 2016 après une quatrième campagne de restauration. Acquis par le Département du Var en 1992 et restauré en grande partie, le monument va devenir le point de départ d'un itinéraire autour du patrimoine sacré médiéval varois. Esquisses !

Marc Héller

1



Marc Héller

En s'appuyant sur l'Abbaye de La Celle, un des édifices emblématiques de l'art roman en Provence, le Département du Var souhaite créer un itinéraire autour du patrimoine sacré médiéval d'ici 2017. *"Le Var présente un ensemble d'églises romanes tout à fait remarquables et, à ce jour, insuffisamment connues, hormis la cathédrale de Fréjus et l'abbaye du Thoronet"*, explique Yann Codou, maître de conférences en archéologie médiévale à l'université de Nice Sophia Antipolis et membre du laboratoire Cultures et environnement, Préhistoire, Antiquité, Moyen-Âge du CNRS.

HUMILITÉ ARCHITECTURALE

D'une prouesse architecturale à la simplicité voire "humilité" architecturale... L'attention portée à un édifice peut être diverse. "*Certaines églises peuvent être attachantes par leur simplicité, leurs dimensions réduites, en un mot leur humilité architecturale. Par exemple, la petite église datée du 11e du château de Marsens sur la commune du Muy*", précise Yann Codou. Parfois, c'est la force du symbole que

l'on retiendra : *"telle l'église de la Trinité à Callas qui fut érigée en réutilisant un mausolée romain. C'est aussi le cas du site de La Gayole à La Celle. Ces monuments témoignent des liens qui s'établissent entre une période antique finissante et un Moyen-Âge naissant"*.
L'église de Saint-Hermentaire à Draguignan, fouillée en 1990 par Yann Codou en collaboration avec le Département du Var, est un édifice d'exception. Il témoigne de l'histoire des origines de la christianisation des campagnes varoises. Suite aux fouilles, l'aspect exceptionnel de ce monument a été reconnu par le classement du lieu de culte au titre des Monuments historiques.
Un programme de restauration et de valorisation a été engagé par la municipalité et le service régional des Monuments historiques.

REDONNER GRÂCE À L'ABBAYE DE LA CELLE

Le Département a mené plusieurs campagnes de restauration visant à redonner au monastère du 13e siècle son aspect originel. Les travaux ont permis de rendre accessibles au public, trois des quatre galeries du cloître et les salles adjacentes.
La redécouverte des volumes du réfectoire et de la cuisine, jusqu'alors comblés de gravats, et les fouilles archéologiques effectuées dans les ailes est et sud ont réorienté le projet initial de restauration. L'objectif est de valoriser ce lieu, à l'instar des grandes abbayes provençales du Thoronet, de Silvacane et de Sénanque.
En visite libre : les galeries et le jardin du cloître, le réfectoire, la cuisine, les terrasses nord, est et sud, le dortoir et les jardins de l'Hostellerie qui jouxtent le monument.
En visite guidée : l'église et la salle capitulaire.

À partir du 12 juillet, entrée libre du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (dernières entrées une demi-heure avant la fermeture). Tél. 04 98 05 05 05



Petite sélection d'édifices emblématiques de l'art roman
- La Celle, Abbaye (**1**) p. 75
- Seillans, Notre-Dame de l'Ormeau (**2**)
- Solliès-Ville, église paroissiale (**3**)
- Ginasservis, chapelle des Pénitents noirs (**4**)
- Vieux-Cannet, église Saint-Michel (**5**)
- Fayence, Notre-Dame des Cyprès (**6**)
- Comps, église Saint-Jean (**7**)
- Villecrozze, église Notre-Dame (**8**)
- Le Thoronet, abbaye (**9**)
- Brue-Auriac, église Notre-Dame (**10**)
- Esparron, Notre-Dame du Revest (**11**)


© Alpes de Lumière
7

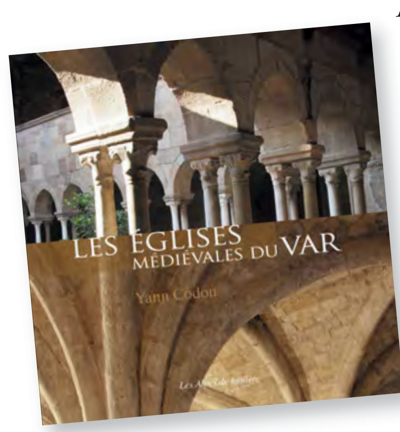
ENTRETIEN AVEC L'HISTORIEN *YANN CODOU*

Quelle place occupe l'art roman dans l'histoire du Var ?
L'art roman témoigne d'une prospérité remarquable qui se développe entre le 11e et le 13e siècle. Des chantiers surgissaient sur tout le territoire, sous l'autorité des clercs et, en particulier, des moines, mais aussi des aristocrates laïcs qui détenaient les pouvoirs. Les églises romanes ont accompagné le développement des châteaux et des villages qui marquent encore profondément nos paysages.



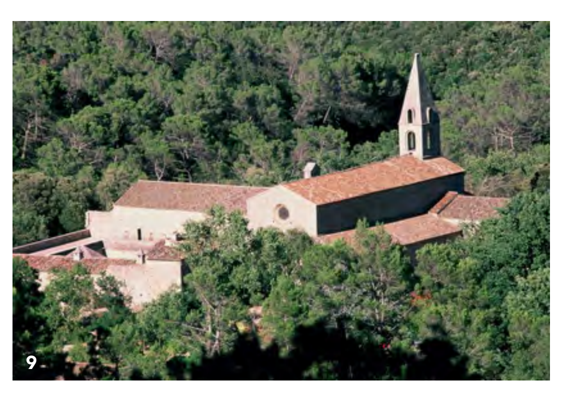
Quelles sont les spécificités de l'architecture romane varoise ?
L'art roman n'est pas un, mais multiple et évolutif. En particulier dans notre région qui a démontré une résistance aux modèles artistiques gothiques que l'on ne voit apparaître que dans le dernier quart du 13e siècle. Ainsi, l'art roman s'étend du 11e au 13e siècle. En trois siècles, il a connu des mutations : il existe un premier et un second âge roman. L'art roman varois s'impose par l'importance accordée à l'équilibre des volumes et par une écriture architecturale faite de simplicité : peu de décors sculptés, imposés par la qualité de nos pierres, des calcaires marqués par leur dureté.

Comment étaient décorées ces églises ?
Le décor était sobre. Rares étaient les fresques et très peu d'exemples nous sont parvenus. C'est l'appareil, l'agencement des blocs, la qualité de la taille et aussi les proportions qui composaient le décor. Tout cela imposait un message de sobriété, d'une certaine austérité.
Cela ne sous-entend pas des choix de pauvreté car ces chantiers s'avéraient longs et coûteux. Pour les hommes du Moyen-Âge, ces pierres avaient une forte valeur symbolique. Liées entre elles, elles évoquaient la communauté paroissiale. Le sermon de saint Augustin témoigne de cette idée : *"Si ce bois et cette pierre n'étaient pas réunis selon un certain plan, s'ils ne s'entrelaçaient pas de façon pacifique, s'ils ne s'aimaient pas, en quelque sorte, par cet assemblage, personne ne pourrait entrer ici. Enfin, quand tu vois dans un édifice les pierres et le bois bien assemblés, tu entres, sans crainte, tu ne redoutes pas qu'il s'écroule […] Ce que nous voyons réalisé ici physiquement avec les murs doit se réaliser spirituellement avec les âmes".* ■



Yann Codou, *Les églises médiévales du Var* aux éditions Les Alpes de lumière, réalisé avec le concours du Département du Var.


Yann Codou
8


9


Yann Codou
10


Yann Codou
11

Il n'en existe nulle part ailleurs dans le monde. La grande Boudrague, une sauterelle géante et le criquet hérisson sont deux espèces endémiques du Var. Les croiser est donc rare.

SAUTEURS



BRUISSEURS

L'été dans le Var, c'est l'occasion unique de rencontrer la grande Boudrague et le criquet hérisson. Un privilège ! Même si, ces espèces particulières affectionnent des milieux différents, elle peuvent vivre ensemble. On les rencontre, par exemple, sur les plateaux de l'Espace Naturel Sensible* Malassoque, une propriété du Département du Var, à La Verdière. Pour autant, ces deux orthoptères ont leur propre mode vie. Découverte !

LA GRANDE BOUDRAGUE OU EPHIPPIGÈRE DE PROVENCE

Nom scientifique : *Ephippiger provincialis*
Groupe : Orthoptère
Identification : Attention à ne pas la confondre avec une autre sauterelle appellée aussi Boudrague commune, plus petite et surtout non endémique du Var. L'éphippigère de Provence, elle, est d'une taille bien conséquente, puisqu'elle peut mesurer jusqu'à 4,8 cm de long.
Elle a sur l'arrière de la tête une protection en forme de selle de cheval. La femelle dispose d'un très long "sabre" au bout de l'abdomen, qui lui sert à pondre ses œufs dans le sol.

*Les ENS sont des sites naturels gérés par le Département présentant une richesse écologique et paysagère.

FDusoullier

FDusoulier



Sauteur et bruisseur : Ses ailes fortement réduites, en forme d'écailles arrondies, ne lui permettent pas de voler. Le mâle émet une stridulation, un bruit provenant du frottement de ses ailes l'une contre l'autre. Le son est alors amplifié par l'inclinaison des ailes.
Régime alimentaire : Elle mange un peu de tout, étant omnivore : des fruits, des feuilles mais aussi des pucerons et des petits insectes. Elle peut se nourrir de charognes, notamment lorsqu'elle vient se rassasier de ses congénères écrasées sur les routes.
Où la trouver ? Dans des milieux secs et chauds de type garrigue, maquis parsemés d'arbustes. Évidemment, on la retrouve sur des sites protégés, comme dans la Réserve naturelle nationale de la plaine des Maures. Les adultes ne se croisent que de juin à septembre, en plein cœur de l'été.

LE CRIQUET HÉRISSON

Nom scientifique : *Prionotropis azami*
Groupe : Orthoptère
Identification : C'est un gros criquet. Corpulent, il peut mesurer jusqu'à 4,5 cm de long. Chaque segment de son abdomen se termine par une pointe, lui donnant cet aspect hérissé. Il porte aussi le surnom de criquet caillou, car c'est le roi du camouflage. Sa couleur est gris-jaunâtre comme la roche calcaire, avec une touche d'orange.
Sauteur et bruisseur : Le criquet hérisson se déplace peu. Bien à l'abri derrière sa tenue de camouflage, il est rare de l'effrayer et du coup de le voir s'échapper en sautant. Le mâle émet un son, assez faible, en frottant l'intérieur de sa cuisse contre une râpe présente sur son abdomen.
Régime alimentaire : C'est un phytophage. Il ne mange que des végétaux.
Où le trouver ? Sur les plateaux et reliefs calcaires élevés, balayés par les vents et avec très peu d'humidité. Il aime les milieux quasi steppiques, comme le plateau de Canjuers ou du Haut-Var. Son cycle de vie est très précoce : les larves sortent dès février et les adultes sont en pleine activité à partir de fin mai. Au 15 juillet, les adultes sont tous morts ! ■

À VOS OBSERVATIONS !
Si vous les apercevez, vous pouvez déposer vos images ou commentaires grâce à une application sur le portail naturaliste du Var biodiversite.var.fr : un véritable relais d'observations de la faune et la flore varoise créé par le Département du Var pour son Muséum d'histoire naturelle.

Muséum d'histoire naturelle de Toulon et du Var
737 Chemin du Jonquet à Toulon
Tél. 04 83 95 44 20

SAINT-RAPHAËL

"la ville aux 100 *hôtels"*

À la fin du 19e siècle, Saint Raphaël, village agricole, connaît une nouvelle destinée avec l'essor de la villégiature. Près de 200 luxueuses villas voient le jour entre 1880 et 1920. Beaucoup deviendront des hôtels durant les Années folles.

Non, Saint-Raphaël n'a pas construit son histoire sur le tourisme estival. Comment croire aujourd'hui qu'il y a 150 ans, les bains de mer et l'ardeur de l'été n'étaient pas ce qui décida les riches familles à s'établir saisonnièrement sur le rivage varois ? Les bains de mer - et de sable - n'étaient à l'époque que des bains thérapeutiques ! Ce qui séduisit les grandes familles bourgeoises, ce fut la douceur de l'hiver. Ce furent aussi les paysages, les cactus et les agaves perçues comme exotiques, le rouge de l'Estérel, le vert des champs cultivés par les villageois, le bleu de la mer.
Cette douceur, propice au repos et à la santé, les médecins – puis les promoteurs – la vanteront à travers des affiches attractives.
En 1864, l'arrivée du chemin de fer avec la ligne Paris-Lyon-Méditerranée (PLM) de la Compagnie du sud donnera un formidable coup d'accélérateur au développement hivernal de la station balnéaire. Saint-Raphaël n'est plus qu'à une vingtaine d'heures de Paris. Presque rien au regard des sept jours de diligence jusque-là nécessaires ! Comme à Hyères qui a bénéficié du même essor avec la voie ferrée, les villas se multiplient autour des cinq gares de la commune : Saint-Raphaël, le Trayas, le Dramont, Antheor et Agay.

LES PRÉCURSEURS

Alphonse Karr, célèbre journaliste pamphlétaire de l'époque, sera un précurseur. Il s'installe dès 1867 sur la corniche, à la *Maison close* qu'il a fait construire. Il y finit ses jours en 1890, après avoir fait connaître la douceur de vivre locale à nombre d'artistes et intellectuels amis.
Mais c'est Félix Martin, ingénieur des Ponts et Chaussées, qui sera le principal promoteur de la villégiature raphaéloise.
Nommé ingénieur de la Compagnie du PLM en 1875, puis maire de Saint-Raphaël en 1878, il deviendra aussi le Directeur des sociétés immobilières, entouré d'investisseurs avisés. Pierre Aublé, avec qui il a fait ses études, le rejoint en 1879. L'ingénieur-architecte, originaire de Rhodes, construit une grande partie des monuments et des majestueuses villas qui ont dessiné la ville et qui font aujourd'hui encore son charme.

Entre 1880 et 1888, 67 kilomètres de chemins forestiers sont rendus carrossables pour les promenades en diligence, 35 kilomètres de voies nouvelles sont créées, plus de 200 villas édifiées. Parmi les premiers monuments construits : le casino, l'église Notre-Dame de la Victoire, un grand magasin, l'hôpital, le Grand Hôtel et l'hôtel l'Excelsior.
Les villas rivalisent de charme. Les goûts et les moyens s'affichent. Les parcs, plantés d'essences rares, sont le passage obligé pour accéder aux propriétés dans lesquelles on passe plusieurs mois d'hiver en famille.







LA VILLA MAURESQUE OU VILLA GAÏLA
(photo page précédente)
Idéalement située en front de mer, la villa Mauresque est aujourd'hui occupée par un Hôtel-Restaurant gastronomique.
Elle regroupe le Palais et les Jardins, deux villas d'inspiration orientaliste imaginées par Pierre Chapoulart, un architecte de la Belle Époque qui s'est aussi illustré à Hyères.

◄ ***LA VILLA LE BOIS DORMANT, anciennement VILLA LES MIMOSAS***
Construite par Pierre Aublé en 1883 pour le Comte Carnazet, la majestueuse bâtisse décline sur 800 m², style néo-classique et éléments palladiens typiques de la Belle Époque.
La villa est aujourd'hui occupée par les descendants de Maître Boyer, le notaire qui racheta la villa en 1923.

▲ ***LA VILLA AUBLÉ***
Elle abrita les bureaux de Pierre Aublé et sa famille. Vitrine du style palladien que l'architecte souhaitait mettre en œuvre, cette grande villa, édifiée en 1883, comprend fontaines murales, perron de marbre blanc sur une cour anglaise, pavillons à chapiteaux corinthiens et pilastres cannelés, terrasse, balustrade en marbre rose à palmettes et têtes de lion servant de bancs... Divisée en copropriété, une partie appartient toujours aux descendants de Pierre Aublé.

Un étage est réservé aux domestiques. Les grandes salles de réception permettent d'organiser de grandes festivités comme il se doit. Le temps s'écoule. Lent, plein de fastes, différent. L'exigence des hivernants profite à la modernisation de la commune. Le village de paysans et de pêcheurs devient une vraie ville, dotée de réseaux d'eau, d'assainissement, et de l'électricité.

La guerre de 14-18 marque un coup d'arrêt définitif à la Belle Époque. Entre les deux guerres, le tourisme estival et populaire se développe. Beaucoup de ces immenses villas conçues pour les bourgeois et rentiers d'alors sont reconverties en pensions de famille ou en hôtels. C'est ce qui vaudra à Saint-Raphaël le surnom de « la ville aux 100 hôtels ». Dans de nombreux quartiers, la ville a gardé le charme de cette fastueuse époque. ■

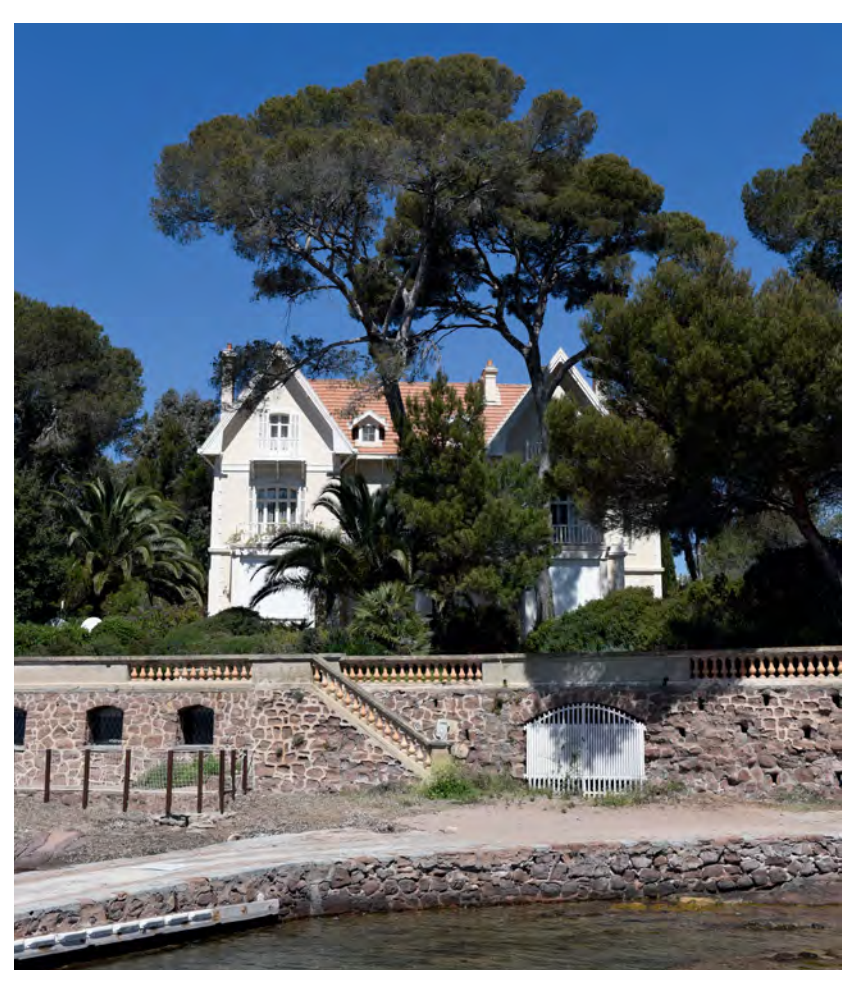
PIERRE AUBLÉ, L'HOMME À LA MARGUERITE

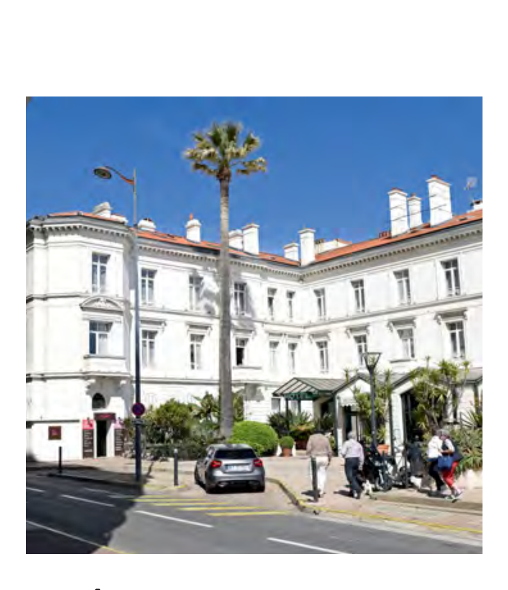
On attribue à Pierre Aublé une soixantaine de villas. L'ingénieur-architecte qui fait équipe avec Félix Martin, maire-ingénieur et promoteur de la ville, est aussi celui à qui l'on doit le Grand hôtel, l'Excelsior, le Winter Palace, la basilique Notre-Dame de la Victoire... Il emploiera dans son cabinet jusqu'à 24 employés, marquant Saint-Raphaël de son style para palladien où se mêlent influences italienne, classique et byzantine. Les feuilles d'acanthes sont une constante dans ses constructions. Tout comme la marguerite pour rendre hommage à son épouse bien-aimée prénommée Marguerite. Dans la basilique qui est une de ses plus grandes constructions, vous la trouverez dans l'allée centrale, en mosaïque, au sol.

À faire : la visite des belles demeures de la Belle Époque avec l'office de tourisme de Saint-Raphaël sur réservation au 04 94 19 52 52.

À lire : *Les villas anciennes de Saint-Raphaël* de Jacques Chevillard, en vente à l'Office de tourisme et en librairies.

▸ ***LA VILLA LES CIGALES, anciennement VILLA MAURICE***
De style anglo-normand, cette villa a été réalisée en 1886 par Pierre Aublé en bord de mer pour le compte d'un riche Lyonnais.





▲ ***L'HÔTEL L'EXCELSIOR ET LE WINTER PALACE***
L'Hôtel l'Excelsior sur la corniche de Saint-Raphaël est constitué de 3 villas mitoyennes en équerre : les villas Sainte-Anne et Marie Stella (1886) construites en 1886 par Pierre Aublé pour le compte de l'abbé Louis Bernard qui les mis en location, et la villa Saint-Jean en 1902. Ces villégiatures locatives seront transformées en hôtel en 1926.
En face, le Winter Palace, érigé en 1905, propose aux hivernants des petits appartements : une nouveauté pour l'époque. Le tourisme est en train de changer.

◂ ***LA BASILIQUE NOTRE-DAME DE LA VICTOIRE***
Achevée en 1883, cette église est un des premiers monuments à être construit pour satisfaire les hivernants.
Sa coupole de style byzantin est inspirée de l'église Notre-Dame de la Victoire de Lepante à Rhodes, île grecque dont Pierre Aublé, son architecte, est originaire.



Le Var, acteur de votre quotidien

ENVIE DE VAR



LE VERDON

Les Rocheuses varoises !

Le Verdon, grand canyon français, est considéré comme un des plus beaux sites d'Europe. Frontière naturelle entre le Var, au sud, et les Alpes-de-Haute-Provence, au nord, ce joyau tire son nom du vert émeraude de ses eaux.

Le Verdon prend sa source à 2 819 mètres d'altitude près du col d'Allos, dans les Alpes et se jette dans la Durance, près de Vinon-sur-Verdon après avoir parcouru près de 175 kilomètres. Une mosaïque de décors naturels et de paysages splendides s'offrent au regard des visiteurs.

Les gorges du Verdon se découvrent de multiples façons. Chacun la sienne. Voici notre sélection varoise !



Le Parc naturel régional du Verdon

Créé en 1997, le Parc régional du Verdon, dont le Département du Var est membre, réunit 46 communes – 21 dans le Var et 25 dans les Alpes-de-Haute-Provence. Il s'organise autour d'un projet commun pour assurer sa protection, sa gestion et son développement. Depuis près de 20 ans, ce patrimoine environnemental exceptionnel est constitué en parc régional. Ce territoire, faiblement peuplé mais très attractif, est à préserver. La fréquentation se concentre essentiellement dans les Gorges et au bord des lacs, en été.

Les acteurs du territoire s'engagent, par le biais d'une charte, à trouver un équilibre entre développement économique et social et protection de l'environnement. Le Parc dévoile sept visages : le plateau de Valensole, les lacs et montagnes, les basses gorges, l'Artuby, le lac de Sainte Croix, les collines du haut Var et les gorges du Verdon.

LE VERDON

Sport

Le Verdon offre de multiples possibilités de balades, d'activités de pleine nature et de sensations fortes, seuls ou accompagnés de guides qualifiés. Canoë-kayak, saut à l'élastique, rafting, canyoning ou spéléologie... Le Verdon rime avec frissons.

Site incontournable pour les amateurs d'escalade, les gorges du Verdon offrent plus de 1 000 voies pour tous les styles et niveaux ! Les falaises calcaires verticales qui surplombent de 100 à 700 mètres la rivière, sont connues des grimpeurs du monde entier. Le Verdon convient à merveille à la pratique des sports d'eau vive : canyoning, rafting, canoë-kayak, mais aussi randonnée aquatique.

Ses grands lacs sont idéaux pour la baignade, la voile et le pédalo ! Il y a même la possibilité de voler au-dessus des gorges du Verdon et découvrir, vus du ciel, des paysages somptueux ! Activités praticables : parapente, ULM, vol à voile... De la randonnée de plusieurs heures, à la promenade en famille, à pied, à cheval, à dos d'âne, en vélo, le choix est large ! Dans tous les lacs, Esparron du Verdon, Quinson, Sainte-Croix et Castillon, la pêche est autorisée depuis les rives ou en barque. Le Verdon a creusé de nombreuses grottes dans les parois. Depuis la Préhistoire, elles ont servi d'habitation. Des balades en canoë permettent de découvrir ce monde mystérieux.



© C Raolisson

© C Raolisson



La Maison des Lacs

Avec des animateurs, des guides de pêche et de moyenne montagne, la Maison des Lacs est un véritable opérateur de séjour et une centre d'éducation à l'environnement. Vous êtes les Gentils Membres (GM), ils sont vos Gentils Organisateurs (Géo) version découverte naturelle du Verdon. Créée en 2000 aux Salles-sur-Verdon, elle propose de nombreuses activités sportives (randonnée sur le Grand Margès, partie de pêche en barque sur le lac) ou patrimoniales.

"On s'adapte à toutes les demandes. Nous recevons des publics différents : des écoles, des groupes, des particuliers qui ont un projet de séjour, une thématique. Et de là, nous leur proposons des activités à la carte", expliquent les animateurs.

Des formules existent avec ou sans hébergement. Si l'on opte pour l'hébergement, la Maison des Lacs assure uniquement le petit déjeuner. Pour les autres repas, lors des activités, des pique-niques sont proposés. Les repas du soir sont pris dans les restaurants du village grâce à un partenariat entre la Maison des Lacs et les restaurateurs.

www.maison-des-lacs.com



Découverte

VISITE AU MUSÉE DES TOURNEURS SUR BOIS D'AIGUINES

Depuis le 16e siècle, le village d'Aiguines se distingue par son activité de tournage sur bois. C'est le seul village du sud-est de la France à avoir développé cette activité de manière si importante.

Le musée des tourneurs sur bois, ouvert en juin 2014, plonge les visiteurs dans l'histoire de ce savoir-faire unique à travers ses collections labellisées Musée de France. Vous découvrirez les différentes essences de bois utilisées par les tourneurs et les objets fabriqués. Un jeu propose même de reconnaître chaque essence.

Le buis, très dur, dense et solide, abondant dans les collines est idéal pour la fabrication des objets en bois. On peut travailler aussi bien les branches que les racines. C'est en buis que sont fabriquées les fameuses boules cloutées *(photo ci-contre)* dont la solidité a fait la renommée mondiale des tourneurs d'Aiguines. Le musée fait d'ailleurs la part belle à cette fabrication et vous met au défi d'en réaliser une, ou plutôt de réussir à planter un clou !

La visite revient aussi sur le développement industriel du tournage sur bois, de l'installation des usines dès le 19e siècle à leur fermeture en 1920.

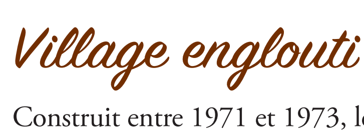
Enfin, une partie du musée est consacrée à la création contemporaine avec l'exposition permanente *Le tournage ornemental*, une collection des œuvres de Paul Texier et les œuvres des artistes de l'école municipale de tournage sur bois d'Aiguines. Cette école a vu le jour en 2012. Depuis, de nombreux tourneurs, professionnels ou amateurs, viennent du monde entier suivre les formations de l'école, allant de 3 jours à 6 mois.

C'est un musée interactif, ludique et résolument moderne. Le bâtiment a été construit avec une logique écologique d'intégration dans le paysage. Une belle visite à découvrir ! Une petite boutique permet de ramener un souvenir. Tous les objets sont fabriqués en France. **museedestourneurssurbois.com**



Au détour des rues de chaque village du Verdon, vous découvrirez un peu de l'histoire de ce territoire, de la Préhistoire à l'histoire contemporaine. Les basses gorges ont été habitées dès le Paléolithique. Les nombreuses grottes ont favorisé l'installation des populations. Des randonnées en canoë les dévoilent. Bien plus tard, les Romains se sont installés. Saint-Julien-le-Montagnier en garde les traces. Dans d'autres villages, au détour des rues, vous trouverez du patrimoine datant des époques médiévale, moderne et contemporaine : lavoirs, ruelles, fontaines, chapelles, oratoires, châteaux, campaniles...

À ne pas manquer : le village de Bauduen (ci-dessus), les moulins de Régusse des 15e et 16e siècles, le château d'eau de Saint-Julien-le-Montagnier, la collégiale Saint-Pancrace d'Aups inscrite au titre des Monuments historiques, les grottes troglodytiques de Villecroze, l'église Saint-Denis du 11e siècle et la table d'orientation de Tourtour (ci-contre)...



Construit entre 1971 et 1973, le barrage hydroélectrique de Sainte-Croix est un édifice en voûte à double courbure en béton de 95 mètres de hauteur.
Son rôle : assurer l'alimentation en eau et électricité de la région. Mis en service en 1974, il a eu raison du vieux village des Salles-sur-Verdon, englouti et reconstruit en amont. Si le village est le seul à avoir été sacrifié à l'intérêt général, Bauduen et Sainte-Croix-du-Verdon (04) auraient pu connaître le même sort. Le projet initial d'EDF devait faire du lac de Sainte-Croix la plus grande retenue artificielle de France. Une résurgence, dont la source n'a jamais été identifiée, a limité par sécurité le projet. Avec 22 km^2, 90 mètres de profondeur, et plus de 750 millions de m^3 d'eau destinés à l'irrigation et la consommation d'eau potable, le lac de Sainte-Croix n'est donc que le 4e lac artificiel de France !

Au cœur des villages du Verdon !

Pour découvrir tous les secrets des villages du Verdon, des visites* sont organisées tout l'été. Rendez-vous dans les offices du tourisme pour connaître les jours et horaires ainsi que les modalités de réservation.
Aiguines, Aups, Bargème, Moissac-Bellevue, Régusse et Vinon-sur-Verdon.

Pause nature

Le Département du Var est propriétaire de plusieurs sites en bordure du Verdon, acquis au titre des Espaces Naturels Sensibles, (ENS)*. D'ouest en est, au fil de l'eau, découvrez les ENS de Montmeyan et d'Esparron depuis la rivière en naviguant sur l'embarcation de votre choix : canoë-kayak ou bateau électrique. C'est une balade familiale, loin du tumulte des eaux des hautes gorges. Dans ces eaux turquoises, même en plein été, il y a peu d'embarcations. La baignade est possible. Ce moment de détente peut se prolonger jusqu'à l'ENS d'Esparron. Bien aménagé et en bordure du lac d'Esparron, il offre une aire de pique-nique idéale.
Le retour se fera forcément par le même chemin qu'à l'aller. À Vinon-sur-Verdon, c'est l'ENS Capriata d'Orba, sur les rives du Verdon qui est très prisé par les habitants. Pour autant, prenez le temps de remonter la rivière en laissant derrière vous la base nautique. Car plus loin, cet ENS à la végétation dense offre un habitat propice à une faune bien particulière, notamment le castor. Les pics vert ou noir sont aussi présents, tout comme les héron, aigrette et martin-pêcheur. Il faut vraiment prendre le temps de se poser et d'être attentif pour les observer.

*Les ENS sont des sites naturels gérés par le Département présentant une richesse écologique et paysagère.



LE VERDON

Art de vivre





Installé dans les villages de moins de 2 000 habitants, le Bistrot de pays® est bien plus qu'un simple bistrot, restaurant ou café. C'est un vrai lieu de vie et de convivialité. C'est le dernier commerce du village, souvent multi-services. Ouvert toute l'année, il s'engage à respecter une charte qualité et à être un lieu d'animation touristique et culturelle. Le label a été créé en 1993 pour soutenir les bistrotiers indépendants.



pour une escale gourmande au Bistrot de Pays® *Le Bellevue !* Thierry, le chef vous propose une cuisine gourmande et généreuse élaborée avec des produits locaux et de saison. Et les prix sont très abordables : plat du jour à 9 €, menu à partir de 12 €, plats à 13 €.
Mélanie vous accueille avec le sourire, de 7 h 30 pour le petit déjeuner (5 €) à 23 h 30. Des soirées musicales sont proposées tous les quinze jours avec un menu unique à 20 €. Les réservations sont vivement conseillées, notamment, si vous souhaitez déjeuner en terrasse sous la fraîcheur du tilleul !
Fermeture hebdomadaire le mercredi.



COMPS-SUR-ARTURBY
est une autre halte possible si vous êtes adepte de la philosophie Bistrots de Pays®. *Le Café de France*, tenu par Sophie et Thierry, est le point de ralliement des randonneurs mais aussi des joueurs de boules.
C'est également un multiservices : tabac, presse, café... Ambiance conviviale garantie et proximité immédiate des gorges du Verdon !



Un bon pique-nique !

L'art de vivre dans le Verdon, c'est aussi prendre le temps de découvrir ses produits du terroir. Ici, les producteurs sont légion. Ils vous proposent : volailles, miels, fromages de chèvre, viandes d'agneau, légumes frais, bière, safran, sirops, huile d'olive, plantes aromatiques...
Ils se découvrent simplement tout l'été sur les marchés. Pique-niquer sur une plage au bord de l'eau ou sous la fraîcheur des chênes, c'est là que l'art de vivre dans le Verdon prend tout son sens.





PAROLES DE *Chef* ALAIN DUCASSE


© Pierre Monetta.

Chef multi-étoilé, formateur de grands cuisiniers, créateur de restaurants, Alain Ducasse préside aussi *Châteaux & Hôtels Collection*, un réseau d'adresses de référence, dont L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle fait partie.

L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle est un des premiers établissements que vous avez créé en 1999. Comment est née cette histoire ?
Je suis tombé amoureux du lieu. C'était une opportunité d'arriver dans un site unique entre Cannes et Aix-en-Provence, un site historique avec la proximité des vins des coteaux varois. J'ai trouvé qu'il y avait là une relation essentielle entre ce que l'on boit et ce que l'on mange, la richesse des produits du moyen Var et de la Méditerranée. J'ai eu le coup de cœur. On a beaucoup travaillé pour ouvrir cette auberge en Provence. Le Conseil départemental nous a accompagnés pour faire les restaurations nécessaires *(ndlr le Département est propriétaire du site depuis 1992)*. Avec l'équipe, on est heureux d'être ici, dans un vignoble de qualité, avec des hommes et des femmes qui aiment et animent leurs vignes.

Quel projet avez-vous pour l'Hostellerie de La Celle ?
De continuer tout simplement ce que nous avons entrepris depuis 1999 ! Continuer à mettre en harmonie les mets et les vins, les produits locaux, les couleurs, les saveurs, les parfums de la Méditerranée. Cette cuisine n'a le goût d'aucune autre, parce qu'elle a des produits extraordinaires auxquels on porte toute notre attention. Le chef Nicolas Pierantoni et son équipe mettent beaucoup de sentiments dans chaque détail *(voir p.110)*. C'est une cuisine séduisante. Avec les trois couleurs de vins à la bonne température, tout y est !

Comment concevez-vous votre métier d'aubergiste contemporain ?
On essaie d'offrir le gîte et le couvert de façon à ce que le voyageur de passage se rappelle d'un moment exceptionnel. Qu'il vienne pour un déjeuner, qu'il reste un ou plusieurs jours, on veut qu'il garde un souvenir indélébile de ces deux hectares de jardin avec ses cyprès centenaires, la pierre de l'abbaye, le ciel de Provence, les odeurs, les saveurs... On vend du bonheur éphémère, de l'intangible, des émotions. C'est ça notre métier ! Donner du plaisir à nos convives avec des préparations justes, qui font hommage aux goûts d'ici. Nos clients viennent du monde entier et vont s'en rappeler toute leur vie. Moi qui voyage beaucoup, je peux vous dire que c'est une région exceptionnelle !

Pouvez-vous nous résumer votre philosophie du bien-manger ?
Dans un monde globalisé, « googlelisé », il suffit de prendre le temps de s'asseoir autour d'une table pour partager des mets, converser, échanger. Partager un moment, le temps d'un repas, et oublier tous les soucis ! ■

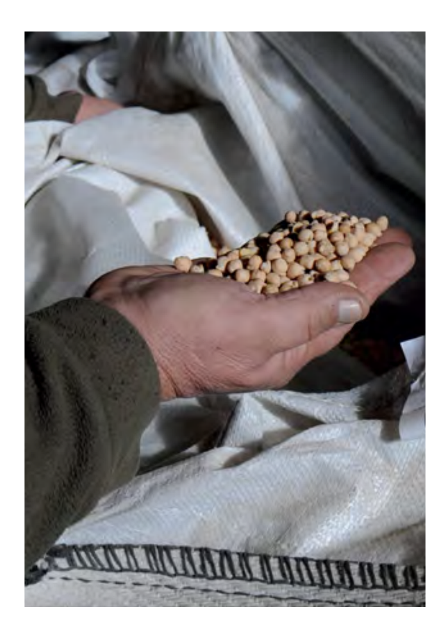
LE POIS CHICHE, *de la* culture *à la* table

Pulvérisé en farine, préparé en salade, cuit en galette, écrasé en pommade, grillé à sec... salé ou sucré, le pois chiche s'apprécie de mille et une manières.

Le Var produit un pois chiche bien typé. Et l'été, Varois et touristes s'en régalent. Ici, et plus particulièrement sur le littoral, on affectionne la cade, une recette importée par les Génois. Plus à l'est, les Azuréens parlent de socca. À ne pas confondre : il y a des puristes ! La cade est une galette épaisse à base exclusivement de farine de pois chiche. Cuite au feu de bois et découpée en morceau, elle se mange en apéritif ou en entrée, accompagnée d'une salade verte. Addictif !
Toute bonne recette a forcément un bon produit. Cela tombe bien, car dans le Var on produit un pois chiche tendre plus petit que la moyenne, aux notes de noisette. Pour autant, sa culture est confidentielle et localisée. Elle représente, pour le Var, 4 tonnes par an. C'est à Rougiers que l'on trouve le plus de producteurs. Car, c'est ici sur ces anciennes terres volcaniques rougiéroises, que le pois chiche prend tout son goût. Pour le valoriser, la Confrérie des pois chiches de Rougiers a été créée en 2008. En cape jaune, ils sont une quarantaine d'ambassadeurs à vanter les mérites du pois chiche de Rougiers.

11 septembre, fête du pois chiche à Rougiers, organisée par la Confrérie du pois chiche.

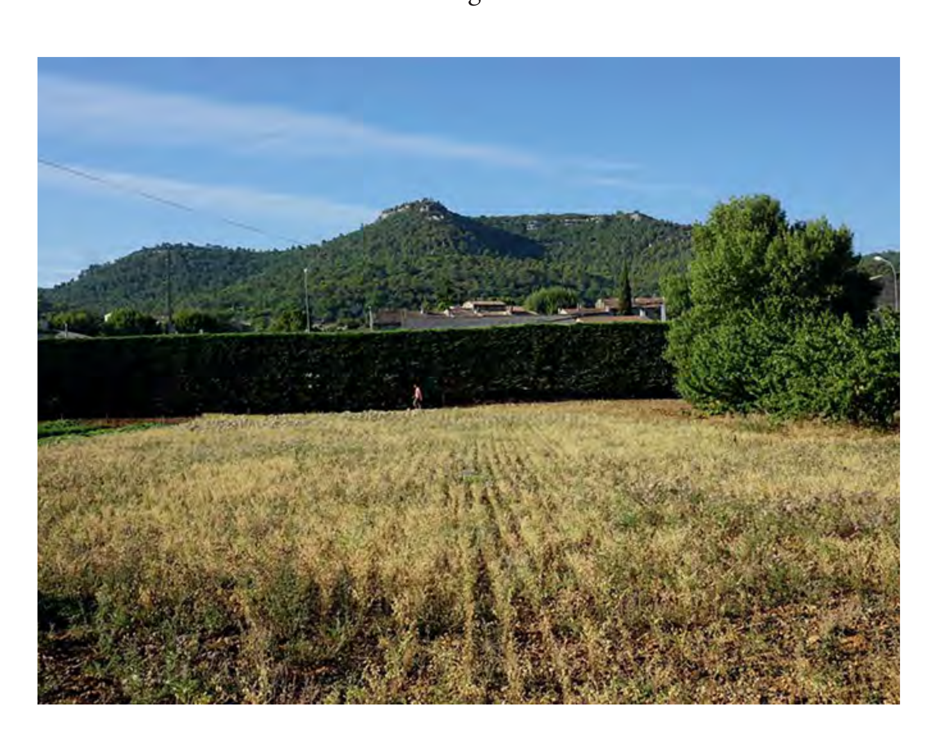






LE POIS CHICHE, UN LÉGUME GRAINE

Le pois chiche se plante en mars, et se récolte en plein été : « *Le cicer arietinum, est une plante de la famille des fabacées, ou légumineuses. C'est une voisine du petit pois. Mais son genre botanique est différent* », explique Martine Iplikdjlan, présidente de la confrérie du Pois chiche à Rougiers et agricultrice.
Et d'ajouter, *« la plante peut atteindre 1 mètre de haut et ses racines s'enfoncer à 2 mètres de profondeur. Ses gousses sont récoltées dès qu'elles ont séché. Elles contiennent de 1 à 4 graines.On en comptabilise plusieurs variétés dont la couleur, la saveur et la consistance peuvent différer »*.
Quant à ses qualités nutritionnelles, elles sont indéniables. Il semblerait même que le pois chiche détienne un double record : une haute teneur en glucides assimilables et un pourcentage élevé en protéines végétales. Il est devenu l'un des éléments essentiels de la cuisine végétarienne. ■



LA RECETTE DE LA CADE
dévoilée par Gérard L. de La Seyne-sur-Mer

Ingrédients
250 gr de farine de pois chiche, eau, sel, huile d'olive ou d'arachide.

Préparation
Préchauffer votre four sur la fonction Grill plus sole, ou thermostat 10.

Faire chauffer sans huile la plaque de four pendant 10 minutes.



Pendant ce temps préparer votre pâte. Mélanger la farine de pois chiche avec 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide ou d'olive, 60 cl d'eau et une cuillère à café de sel.

Bien émulsionner la pâte à l'aide d'un fouet.

Sortir la plaque du four et la recouvrir d'une cuillère à soupe d'huile d'arachide ou d'olive.

Puis verser environ sept à huit louches de pâte.
Enfourner au plus près du grill.

Laisser cuire entre 8 et 10 minutes.
Toutes les bulles doivent disparaître.
Ne pas hésiter à ouvrir le four pour surveiller la cuisson.

Une fois cuite, sortir la plaque et laisser reposer quelques minutes avant de trancher des morceaux à l'aide du bout d'un couteau.

Saler et poivrer.

Bon appétit !

Les collections DU MUSÉE DE TOULON

Peintures anciennes et modernes, œuvres contemporaines, photographies... Le Musée d'art de Toulon, labellisé Musée de France, possède plus de 3 000 œuvres d'art. Bienvenue dans ses coulisses.

L'opération est délicate. L'œuvre représentant sainte Geneviève est le plus grand tableau présenté dans l'exposition *Elles s'exposent* : 2,85 mètres sur 1,92. Pour mettre en place cette œuvre anonyme de la fin du 19e siècle, l'équipe du musée n'a eu qu'un étage à parcourir entre les réserves, au rez-de-chaussée, et la salle d'exposition, au 1er étage. Avant le lancement de l'exposition, le tableau aura droit à son cadre sur-mesure, et à un petit bichonnage. “ *J'interviens sur les problèmes d'encrassement et d'empoussièrement fatalement liés au stockage* ”, commente, derrière son pinceau, Susanna Gueritaud, la restauratrice habilitée Musée de France, “*parfois sur des petites déchirures. Avant, on appelait ça, le bichonnage. Aujourd'hui, on parle de mise en présentation* ”.
Le Musée d'art, propriété de Toulon, est situé en plein cœur de ville dans un majestueux bâtiment municipal de style Renaissance. En 150 ans, il s'est constitué un fonds d'œuvres remarquables. Les plus anciennes remontent au 15e siècle, les plus récentes sont contemporaines. “*Nous disposons de 1 500 œuvres d'art ancien et moderne, 400 photographies, et 400 œuvres contemporaines environ* ”, énumère Brigitte Gaillard, la conservatrice du musée. “*Le fonds ancien est majoritairement constitué de peintures de l'École française du 19e siècle, notamment le paysage provençal très apprécié de la bourgeoisie de l'époque. La salle du rez-de-chaussée est d'ailleurs dédiée au paysage provençal avec des expositions que nous renouvelons régulièrement. Les autres œuvres sont présentées lors d'expositions thématiques temporaires dans nos deux grandes salles du 1er étage* ”. Après deux expositions autour de la nourriture l'an dernier, c'est la femme que le musée met en scène cette année. Une première exposition sur la femme égérie est proposée cet été, une autre sur la création féminine contemporaine, est prévue en 2017. Le musée prête aussi régulièrement les œuvres de son fonds photographique à la Maison de la photographie de la Ville, créée en 2002.

PARMI LES RICHESSES DU MUSÉE, des paysagistes du 19e tels que Courdouan, Aiguier, Cauvin, Engalière, Guigou, Tournemine ou Ziem. Le musée possède une sculpture de Camille Claudel qui sera visible en 2017 dans l'exposition consacrée aux femmes artistes. Dans la collection d'art contemporain, beaucoup d'artistes ont marqué leur temps : César, Arman, Buren, Combas, Klein, ou Buraglio, dont le musée restaure actuellement *Les gauloises bleues,* un assemblage de paquets de cigarettes récupérés dans la rue datant de 1978. **Musée d'art de Toulon - 113 boulevard Leclerc - Tél. 04 9436 81 01**







UN PEU D'HISTOIRE...

Dès 1857, Toulon dispose d'un musée d'art en centre ville. Construit dans l'ancien hôpital Saint-Esprit - entre l'actuel Opéra et la rue Jean Jaurès -, ce musée est l'aboutissement d'une pétition lancée, 10 ans plus tôt, par un groupe d'artistes et d'amis des arts soucieux de mettre en valeur les œuvres léguées à la Ville, acquises par elle, ou attribuées par l'État. Ces œuvres sont alors exposées dans les pièces de l'Hôtel de ville ou simplement conservées. L'ouverture du musée permet de regrouper l'ensemble des œuvres et de les rendre visibles du public. Vincent Courdouan, célèbre peintre toulonnais du 19e siècle à qui l'on doit de nombreux paysages du Var, est nommé directeur du musée.

Puis émerge l'idée d'un nouveau musée-bibliothèque, loin des bruits de la ville, près du jardin public. Le projet monumental est confié en 1882 à l'architecte toulonnais Stanislas Gaudensi Allar. Il conçoit un édifice en U, inspiré de la Renaissance italienne, qui met en scène les façades du musée autour d'un petit jardin à la française et d'une fontaine. Les travaux sont achevés en 1887. Le nouveau musée ouvre en 1888. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les collections, menacées, sont évacuées vers un dépôt provisoire. Touché par les bombardements américains en 1944, l'édifice sera définitivement restauré en 1953.

Le musée qui comptait 465 peintures à son inauguration en avril 1888, possède plus de 3 000 œuvres aujourd'hui. La Ville l'a entièrement rénové en 2008-2009. ■

À VOIR
Au Rez-de-Chaussée : *Le paysage provençal dans les collections*, jusqu'au 18 septembre.



Vincent Courdouan
Rade de Toulon - 1885
Huile sur toile, 58 x 100 cm



Au 1er étage : *Elles s'exposent* jusqu'au 18 septembre.
Muses pour bien des artistes, incarnant selon l'époque un idéal, un statut social, le vice ou la vertu, ou simplement immortalisées dans leur quotidien et leur intimité, les femmes sont au cœur des 125 œuvres présentées, issues des collections du muséedatant du 16e au 20e siècle.

En 2017, le musée rendra également hommage aux femmes avec l'exposition *Elles exposent*, consacrée aux femmes créatrices, avec de nombreuses œuvres modernes et contemporaines

Francesco Granacci
Vierge à l'Enfant et Saint Jean-Baptiste
15e–16e siècle
Huile sur bois, 107 x 79 cm

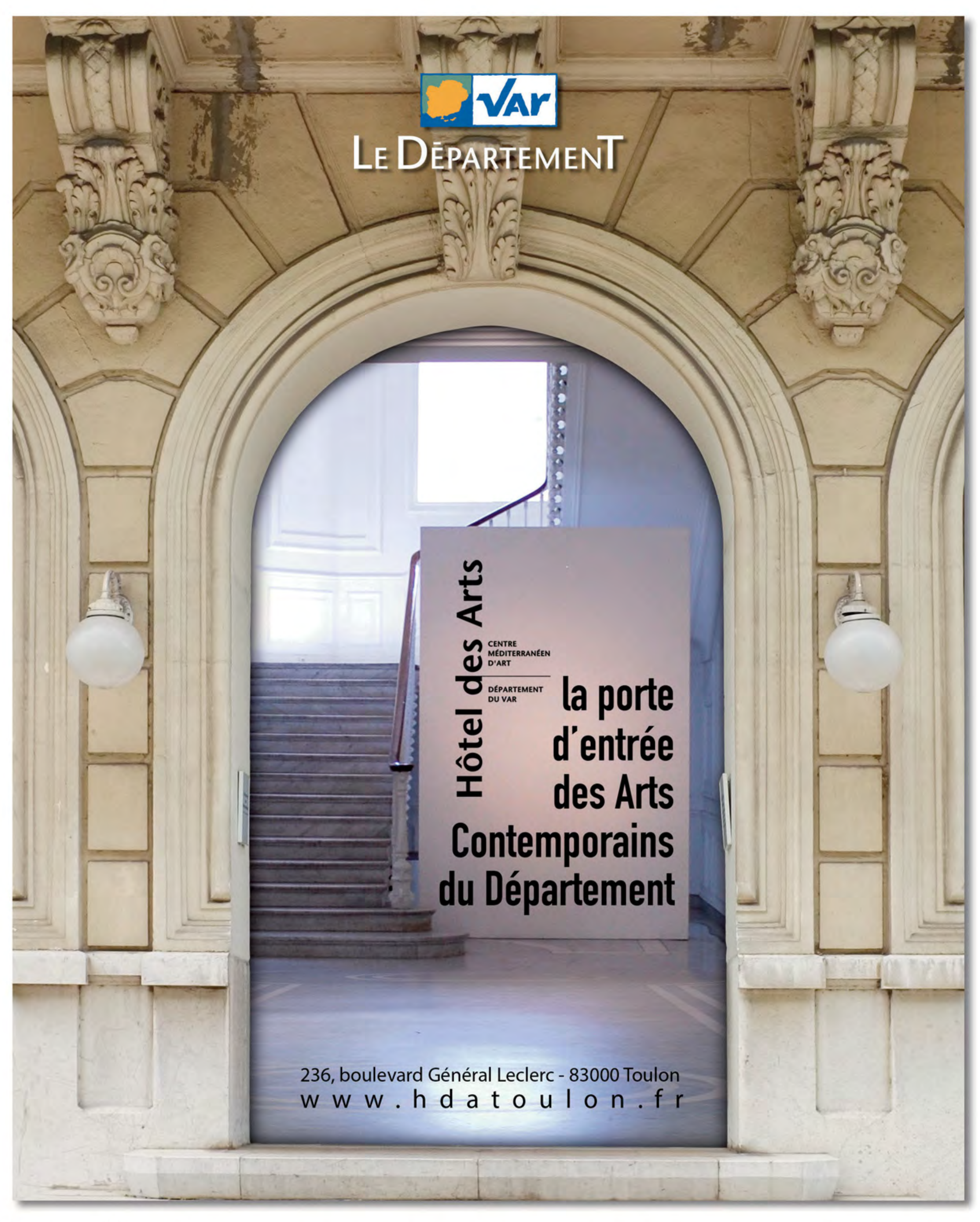


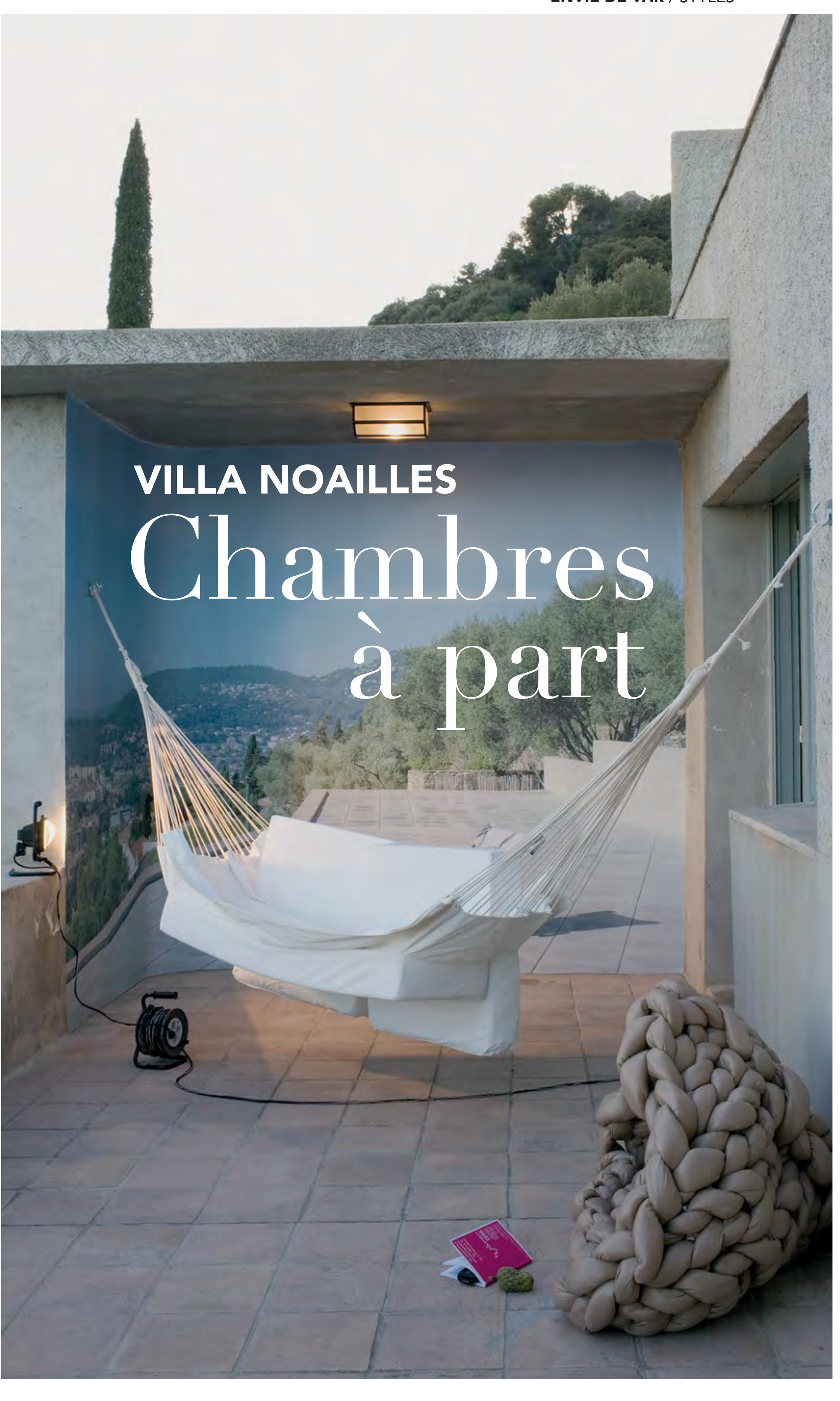
D'après Moïse Valentin
Judith et Holopherne
Copie ancienne
fin 18e siècle, début 19e
Huile sur toile, 130 x 97,5 cm



Jacques-Louis David
Portraits à mi-corps des princesses Zénaïde et Charlotte, filles de Joseph Bonaparte - 1822
Huile sur toile, 129 x 99,7 cm




Var
Le Département
Hôtel des Arts
CENTRE MÉDITERRANÉEN D'ART
DÉPARTEMENT DU VAR
la porte d'entrée des Arts Contemporains du Département
236, boulevard Général Leclerc - 83000 Toulon
www.hdatoulon.fr



VILLA NOAILLES

Chambres à part

© Olivier Anselem

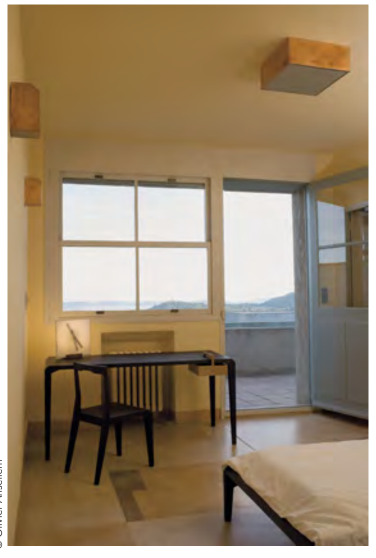
La villa Noailles à Hyères, dessinée en 1933 par Robert Mallet-Stevens pour Charles et Marie-Laure de Noailles, figure parmi les toutes premières constructions de style moderne réalisées en France. Convertie en espace culturel, la villa, rénovée, a ouvert ses portes à quatre designers pour aménager les chambres d'amis. La commande de Toulon Provence Méditérranée, gestionnaire des lieux, comprenait un lit, un espace de travail, un vase, un luminaire et une assise. Un beau projet dédié à la création, agréé par la Fondation de France et cofinancé par le Département du Var. Les chambres sont ouvertes au public sur rendez-vous, et lors des journées du patrimoine les 17 et 18 septembre 2016. Bienvenue chez les quatre lauréats : Florence Doléac, François Azambourg, David Dubois et Bless.

CHAMBRE N°1
par Florence Doléac


© Olivier Ansellem

Une chambre ludique avec l'esprit dedans-dehors autour d'une pièce centrale : un lit clos, "camera obscura". Dans ce projet, le lit s'ouvre et se ferme. Le paysage extérieur se projette dans le lit par un store perforé. La chaise patapouf permet de travailler assis ou allongé. Déhoussable, elle s'habille l'hiver de fourrure et d'éponge l'été. La table-bureau avec sa lunette en verre fumé peut reçevoir un parasol dans l'un des orifices des pieds. Un grand soliflore en cuivre martelé.

CHAMBRE N°2 par François Azambourg

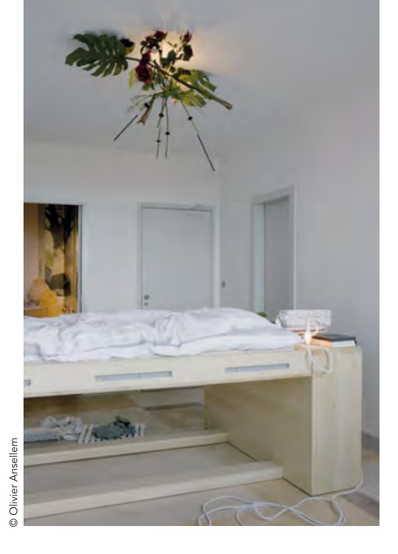

© Olivier Ansellem

Leitmotiv : ne pas encombrer l'espace de travail. Le designer a conçu de nombreuses boites de rangement de différentes tailles, du mobilier aux lignes épurées avec un lit, une chaise et des tables en chêne. Dans ce projet, le lit, la table de chevet et de travail, la chaise sont en chêne bleu waterman et protégés par du kakischibu (jus de kaki). Appliques et plafonniers en cuivre rouge brut. Luminaire-horloge.

CHAMBRE N°3
par David Dubois

Place aux objets accessoires dans un esprit "cool". Sous la chaise "leatherchair" se glissent vêtements et affaires personnelles. Une chaussure sport Pierre Hardy devient une patère murale. Des objets se fixent au mur à l'aide d'un ruban adhésif standard. Écharpe-sac de lit en laine. Les poubelles s'apparentent à des sacs de shopping.


© Olivier Ansellem


© Olivier Ansellem

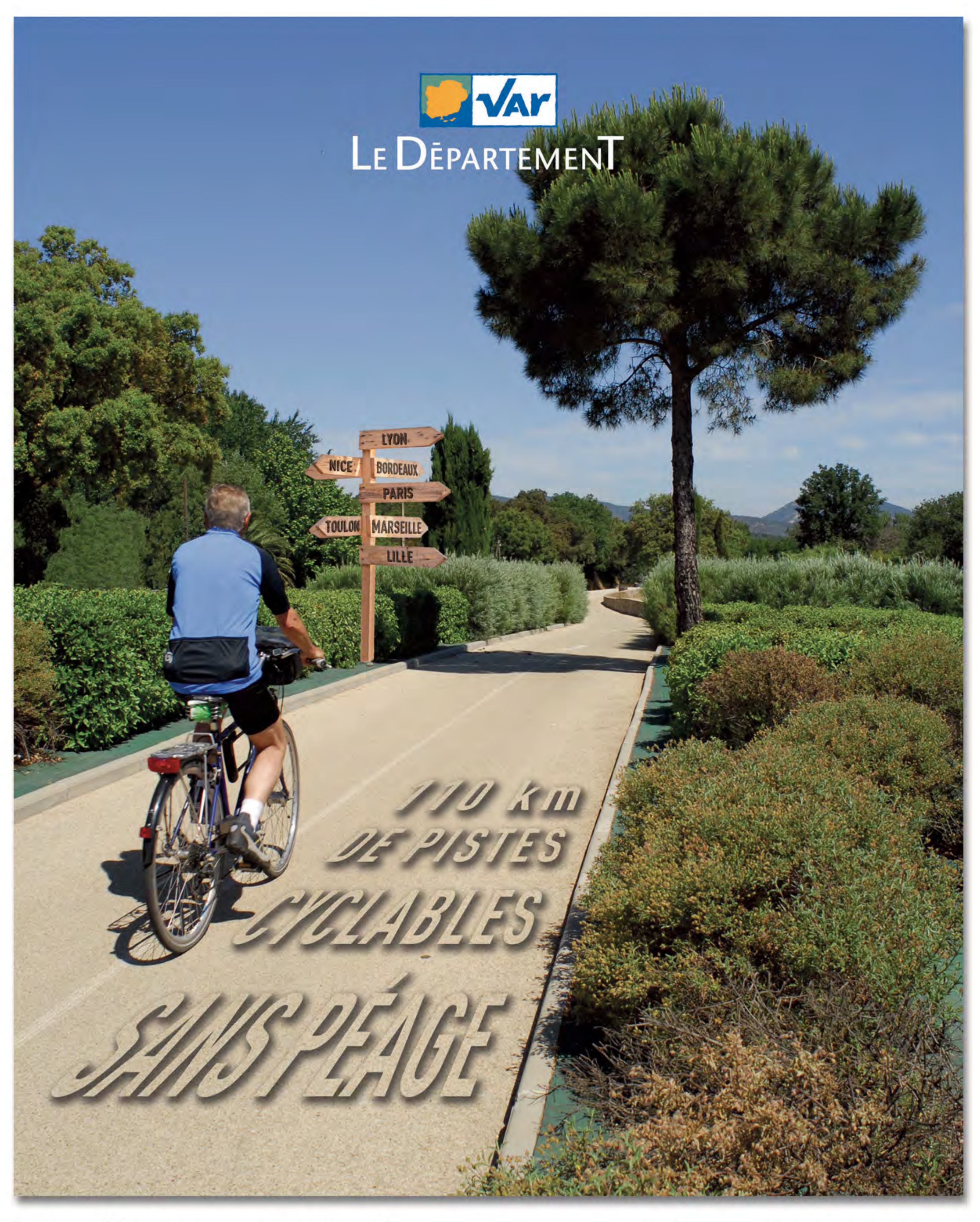
CHAMBRE N°4
par Bless

Séjourner et travailler confortablement avec des meubles à double fonction. Le lit Bless 33 en chêne massif est l'èlèment central de la chambre. La chaise de travail devient aussi chaise de repos. La lampe mobile se balade. Le vase-plafonnier accueille des éprouvettes en verre pour y déposer des fleurs. ■

À NE PAS MANQUER :

Exposition d'architecture d'intérieur ***Design parade,*** **jusqu'au 11 septembre à la Villa Noailles** ***à Hyères et à Toulon.***

Villa Noailles,
montée de Noailles à Hyères.
Tél 04 98 01 98
www.villanoailles-hyeres.com



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

LÉNA DURR, l'art de *l'ambiguïté*



Léna Durr chez-elle, dans son mobil-home-atelier.

Si ses œuvres sont souvent des photographies, Léna Durr n'est pas photographe. La jeune femme, qui vit et travaille à Cuers, est plasticienne. *"La photographie est juste un geste final, un moyen d'immortaliser ce que j'imagine. C'est la mise en scène qui m'importe, la création d'une représentation. Je fais beaucoup d'œuvres sous forme de photos, mais je réalise aussi des installations",* insiste-t-elle. Diplômée de l'École supérieure d'arts de Toulon en 2012, *"à mon grand regret, j'aurais aimé que l'école continue"*, sourit-elle, l'artiste varoise travaille sur plusieurs idées.

Elle tire sa première source d'inspiration des innombrables objets qu'elle collectionne depuis l'enfance.*"Petite, mes parents m'emmenaient aux puces. Je ramenais des jouets. Je les ai tous gardés, et j'ai continué à chiner ! Aux Beaux-Arts, j'ai commencé à assembler ces objets pour en faire des sortes de chimères"* .

Léna revendique une attirance pour *"des objets dont personne ne veut, des objets en plastique, démodés, souvent kitsch, des accessoires improbables, des fétiches religieux"*.

Elle développe l'idée de mettre ses collections en scène, le plus souvent autour de personnages, dans des situations de la vie réelle. Elle construit ses images avec une précision millimétrée, réalisant au besoin, décor ou costume. *"J'aime attirer l'œil par l'accumulation. Et j'aime travailler sur l'entre deux. Par exemple, j'ai réalisé une série sur les adolescents, une autre sur les travestis. Mes représentations mélangent culture populaire et savante. Souvent, on me demande si mes œuvres sont des reportages ou des mises en scène. J'aime cette ambiguïté : quand on ne sait pas si on doit rire ou pleurer"*.

L'autre credo de Léna Durr, c'est la réinterprétation d'œuvres d'art, motivée par *"l'envie de remettre dans l'actualité des œuvres qui m'ont interpellée"*.

Les idées, les visions de grands artistes sont réinvesties avec beaucoup d'émotion par la jeune femme. Elle a ainsi revisité *Les prostituées* du peintre allemand d'Otto Dix. Dans une autre œuvre, elle évoque sainte Marie-Madeleine à travers une représentation *"inspirée de la peinture classique, notamment du Caravage pour le drapé et la lumière mais pas que !"*, nous confie-t-elle. Les femmes de sa famille – dont son audacieuse grand-mère – jouent les modèles.

Derrière leur esthétique, les images de la jeune artiste varoise nous plongent dans la profondeur et la complexité de la vie. Ses œuvres ont déjà été exposées à Nice, à la Maison de la photographie à Toulon, au centre culturel de Saint-Raphaël, à Bruxelles. ■

www.lenadurr.com

L'Œil ivre DE ROMAIN BERTET

De là bas est le titre de la première pièce chorégraphiée par Romain Bertet avec sa toute jeune compagnie l'Œil ivre, basée à Toulon et soutenue par le Département. Une pièce montée avec une petite équipe artistique, dont le chorégraphe danseur varois est aussi le seul interprète. C'est dans le Var que la première a eu lieu en avril dernier. Au centre de la scène, une scénographie faite d'argile. Dans cet espace brut, primitif, intemporel, l'artiste incarne "*une danse qui part du geste, théâtrale, ancrée dans le fonctionnel et le concret*", explique-t-il. "*Je n'ai pas envie d'être un artiste pour être vu et applaudi, mais pour éprouver quelque chose, ensemble, avec le public. Avant de travailler le mouvement, je travaille sur les éléments plastiques, la lumière, le son pour une perception multi-sensorielle, vibratoire. J'aime que la dramaturgie brouille la narration*". Sa conception de la chorégraphie, Romain Bertet l'a acquise auprès de grands noms de la danse au gré d'un parcours pour le moins atypique.

Ce n'est qu'il y a une douzaine d'années, que Romain commence à danser. Parti de Toulon à 17 ans après son bac, et bien que sa mère enseigne la danse contemporaine, le jeune homme aura le déclic pour la danse à 23 ans, au cours de ses études de sociologie. "*Mon DEA portait sur la danse. Je me suis inscrit à un cours d'improvisation avec un chorégraphe danseur à Montpellier : d'un coup, je pouvais mettre en pratique un questionnement théorique qui me touchait*". L'élan vital et l'urgence qu'il ressent le font s'engager corps et âme dans la discipline. Il part à Paris, prend des cours professionnels, "*au fond de la salle pour qu'on m'oublie, j'étais débutant*", s'acharne, se blesse, s'acharne. Puis il intègre la formation professionnelle de danseur interprète de la compagnie la Coline à Istres, "*sur un malentendu, mais la direction m'a donné ma chance*".

L'UTOPIE JOYEUSE

Depuis, Romain Bertet a fait son chemin sur les scènes nationales et internationales. Il a dansé pour Pascal Montrouge, "*être sous son regard précis et bienveillant m'a donné confiance*", se rappelle-t-il, Edmond Russo et Shlomi Tuizer, Marc Vincent. Pendant quatre ans, il a été l'interprète de Maguy Marin qu'il avait rencontrée lors de la formation "De l'interprète à l'auteur", au Centre chorégraphique national de Rillieux-la-Pape. Depuis deux ans, il collabore avec Alban Richard du Centre chorégraphique de Caen, et Ambra Senatore du Centre chorégraphique de Nantes. Pour développer ses propres créations, il a monté sa compagnie l'Œil ivre, à Toulon, "*une ville où l'on sent une dynamique culturelle*".

Avec quatre autres chorégraphes varois, Régine Chopinot, Sébastien Ly, William Petit et Simonne Rizzo, il fait partie de l'Utopie joyeuse, un groupe auquel le Département a donné carte blanche à l'Hôtel des Arts, centre départemental d'art contemporain, lors de la nuit des Musées en mai dernier. Prochaine date pour voir Romain Bertet , le 21 octobre 2016 au Klap, la Maison de la danse de Marseille avec *De là bas.* ■

Retrouvez Romain Bertet sur Face book "Compagnie l'Œil ivre"

Extrait du spectacle *De là bas.*



© Pascale Beroujon



La Plage de Léoube

À BORMES-LES-MIMOSAS

Avec ses 400 kilomètres de littoral et 230 plages et criques, le Var offre de multiples possibilités pour profiter de la mer. Cet été, pourquoi ne pas poser sa serviette sur la plage de Léoube à Bormes-les-Mimosas. Sable blanc étincelant, eaux cristallines, îlot verdoyant, petit ponton... À l'abri du vent d'est, Léoube s'étire sur plusieurs centaines de mètres entre les plages de Pellegrin et l'Estagnol. Elle se découvre depuis le sentier du littoral après une balade d'une demi-heure.



LA RECETTE DE *Nicolas Pierantoni,*

Chef de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle



PÂTES FRAÎCHES IMPRIMÉES TENDRES LÉGUMES ET PISTOU D'HERBES

INGRÉDIENTS
(pour 4 personnes)

POUR LA PÂTE
125 g de farine
+ 125 g de semoule
de blé fine
8 jaunes d'œuf moyen
Persil + cerfeuil + basilic
(ou herbes fraîches
de votre choix).

POUR LA GARNITURE
2 artichauts poivrade
4 asperges vertes
40 g de petits pois écossés
+ 40 g de fèvettes écossées
4 cébettes
4 courgettes fleurs
4 cl d'huile d'olive pour cuisson
20 cl de fond blanc de volaille.
Vous pouvez remplacer
les légumes de la garniture selon
votre inspiration
et ce que vous trouvez
chez votre producteur.



POUR LE PISTOU
D'HERBES
10 g de basilic
10 g de roquette
10 g de pousses d'épinard
1 gousse d'ail
10 g de pignons de pin
10 g de parmesan
Huile d'olive. Sel et poivre.

1. Préparez la pâte.
Mélangez la farine, la semoule de blé et les jaunes d'œuf. Travaillez la pâte à la main 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit compacte, lisse et élastique. Filmez et laissez-la reposer 30 minutes au frais.





2. Pour la garniture.
Épluchez les cébettes.
Nettoyez les asperges et les courgettes.
Tournez les artichauts, enlevez le foin.
Émincez tous ces légumes en fines tranches. Équeutez les petits pois et les févettes et réservez.
Réservez les fleurs de courgettes pour le dressage.

3. Préparez le pistou.
Blanchissez les herbes dans l'eau bouillante, puis mettez-les immédiatement dans de l'eau glacée et réservez.
Pilez dans un mortier l'ail, les pignons, le parmesan, puis incorporez les herbes blanchies et pilez jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez l'huile d'olive.
Salez, poivrez.

LES TRUCS & ASTUCES DU CHEF

Choisissez des artichauts jeunes et petits
pour éviter le foin, avec des capitules bien fermés
et d'un beau vert violacé.

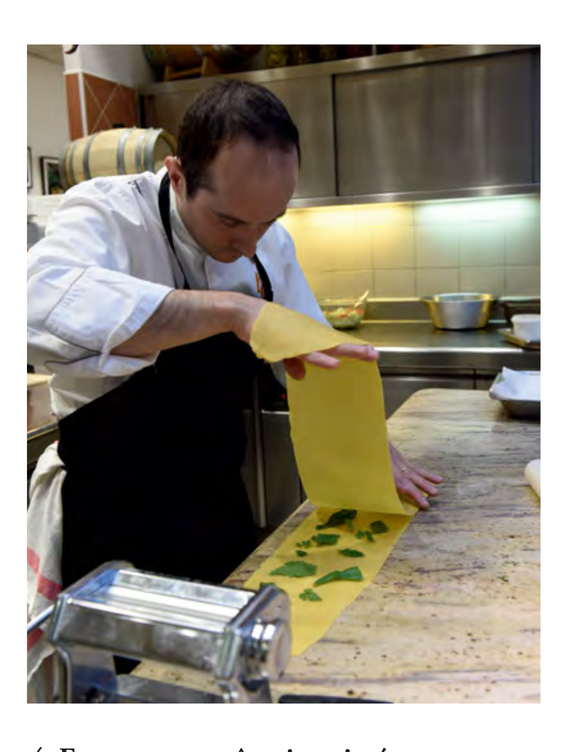
Pour leur tournage, cassez les grosses feuilles
au dessus de la base jusqu'aux feuilles plus tendres.
Coupez le haut des feuilles tendres avec un couteau
bien effilé. Enlevez le foin avec une cuillère.
Cassez le pied en dernier car il assure une bonne
prise en main.
Coupez progressivement le restant des feuilles
dures en tournant l'artichaut.
Plongez rapidement les artichauts tournés
dans une eau froide citronnée.

Pour le pistou, blanchissez les herbes
dans l'eau bouillante non salée.
En les refroidissant immédiatement,
cela permet aux herbes de rester bien vertes.

N'hésitez pas à enlever la nervure des feuilles destinées
à imprimer la pâte pour éviter toute surépaisseur.



Nouveau chef de l'Hostellerie de La Celle depuis mars dernier, Nicolas Pierantoni est un enfant du pays. Né à Brignoles, le jeune chef varois, repéré par Alain Ducasse, était en cuisine à l'ouverture de l'établissement en 1999.
Il a poursuivi sa carrière au *Louis XV* à Monaco, avant de revenir à La Celle en 2006 comme second de cuisine, puis de prendre les commandes de l'établissement avec, comme marque de fabrique, une cuisine savoureuse, locale et de saison.



4. Façonnez vos pâtes imprimées.
Étalez la pâte au rouleau ou au laminoir le plus finement possible. Humidifiez légèrement la pâte avec un vaporisateur et disposez vos feuilles de persil, cerfeuil et basilic sur la moitié de la pâte sans trop les serrer. Rabattez l'autre moitié, soudez avec la paume de la main. Étalez à nouveau la pâte le plus finement possible, puis détaillez la pâte imprimée en carré de 10 cm.



5. Finition et dressage.
Cuisez les pâtes dans de l'eau bouillante salée 2 minutes.
Dans une sauteuse, faîtes bouillir le fond de volaille, ajoutez l'huile d'olive et sautez tous les légumes quelques minutes sauf les fleurs de courgettes et les févettes.
Les légumes doivent rester croquants.
Déposez une pâte au fond de l'assiette puis les légumes cuits, une cuillère de pistou, rajoutez une pâte au-dessus
puis déposer la fleur de courgette et les févettes. Dégustez ! ■



Le Var, acteur de votre quotidien

DESTINATION Plongée

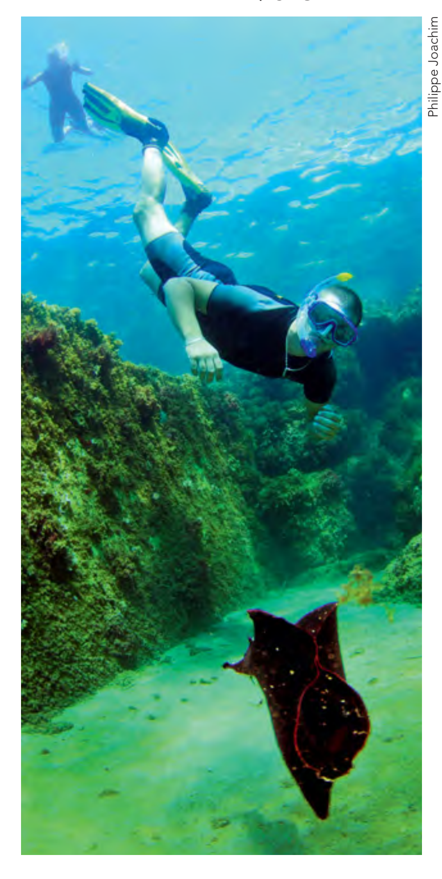
Chaque année, ils viennent du monde entier pour découvrir les richesses sous-marines ! Car les fonds varois sont d'une diversité exceptionnelle.

Philippe Joachim

La plongée moderne est née dans le Var. En 1926 à Saint-Raphaël, Yves Le Prieur invente un des premiers scaphandres autonomes. En 1943, Jacques-Yves Cousteau présente, à Bandol, son célèbre scaphandre le Cousteau Gagnan.
De Saint-Cyr à Saint-Raphaël, en passant par le Parc national de Port-Cros et le sanctuaire des mammifères marins Pelagos *(cf. p. 17 à 19)*, le Var se révèle être un paradis pour les plongeurs. Mérous, posidonies, gorgones, barracudas et bien d'autres merveilles sont à découvrir sous l'eau.
Avec ses côtes découpées et ses coups de vent, le Var a été le lieu de nombreux naufrages. Grâce à ces épaves de bateaux mais aussi d'avion, il est devenu un terrain d'exploration sous-marine sans pareil. Plus d'une centaine de plongées référencées* sont connues et reconnues dans le monde entier. La richesse des paysages sous-marins varois a largement participé au développement de cette activité.
De nombreux centres de plongée peuvent vous faire vivre des expériences uniques. *"Quel que soit votre niveau de plongée, vous allez découvrir des fonds superbes dans le Var, mais il faut apprendre à regarder et à découvrir le milieu sous-marin"*, expliquent Alain Ponchon et Philippe Joachim, auteurs de livres sur la plongée*.

SANS BOUTEILLE ?

Vous rêvez de découvrir les fonds sous-marins mais la plongée en bouteille vous effraie ?


Philippe Joachim

Testez le PMT, le palme-masque-tuba, appelé aussi apnée, ou snorkeling dans les pays anglo-saxons.
Cette activité, qui peut être pratiquée en famille, prend de plus en plus d'ampleur dans le Var. Il n'y a pas de difficulté technique, il suffit de savoir nager. De nombreux sentiers sous-marins sont à découvrir.

QUELQUES CONSEILS DE SÉCURITÉ

Ne plongez jamais seul.
Ayez toujours une bouée pour indiquer votre présence même en apnée.
Renseignez-vous au préalable sur les conditions météo.
Gardez toujours les enfants en vue.

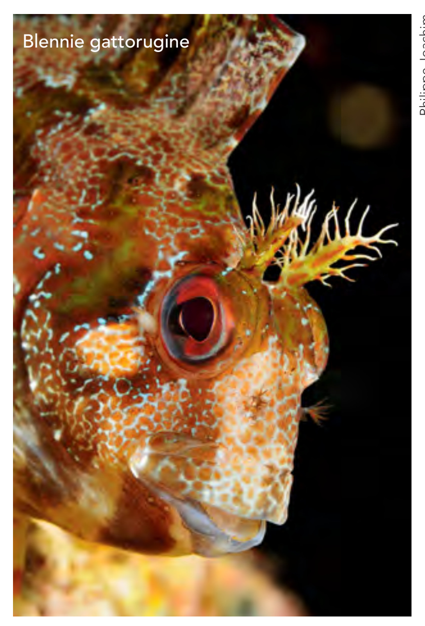
DES MOUILLAGES RESPECTUEUX DU MILIEU

Comment éviter de dégrader les fonds sous-marins, notamment les herbiers de posidonies et les gorgones, avec les ancres de bateaux ?
La solution : utiliser des mouillages écologiques. Les bateaux s'amarrent à une bouée, reliée à un système d'ancrage à vis ayant un impact minime sur l'environnement sous-marin, notamment sur les herbiers de posidonies qui ne sont alors pas arrachés. De Saint-Cyr à Saint-Raphaël, une dizaine de communes ont mis en place ces mouillages sur des sites très fréquentés, grâce à une initiative du Département du Var.

TRÉSORS MARINS

Les posidonies sont l'un des trésors du Var. Ces herbiers marins, très importants dans nos eaux, représentent pour de nombreuses espèces animales méditerranéennes des frayères et de nurseries de choix. Pour d'autres, comme les oursins, ils constituent une source de nourriture. Enfin, les posidonies fixent les fonds marins et maintiennent la clarté de l'eau en piégeant les sédiments en suspension.


Murène
Philippe Joachim


Blennie gattorugine
Philippe Joachim

Philippe Joachim



Mimosa de mer

Philippe Joachim



Chapon

Philippe Joachim



Spirographe

* Philippe Joachim
et Alain Ponchon
sont les auteurs de :
100 belles plongées varoises, de Saint-Cyr à Saint-Raphaël,
Éditions gap, et
Le monde de l'apnée,
Éditions gap.

Philippe Joachim

Les clubs de plongée mais aussi des écoles d'apnée peuvent vous guider et vous encadrer lors de ces randonnées sous-marines.
N'hésitez pas à vous renseigner auprès des offices du tourisme, des capitaineries ou des mairies pour obtenir les coordonnées des professionnels et connaître l'offre sous-marine ! ■

Plus d'infos sur la plongée dans le Var auprès du comité départemental www.codep83.fr

Philippe Joachim

Epave de cimentier à Porquerolles

La Sainte-Baume EN VÉLORAIL

Envie d'une balade insolite dans la Sainte-Baume ? Rendez-vous à l'ancienne gare de Pourcieux pour une sortie haute en couleurs qui plaira à toute la famille !



En famille ou entre amis, le vélorail de la Sainte-Baume vous propose de prendre les commandes d'un train... à pédales ! De quoi s'agit-il ? De wagonnets de cinq places équipés de deux pédaliers qui avancent à la force des mollets des conducteurs ! Vous vous baladez au cœur de la Provence verte sur une ancienne voie de chemin de fer de l'Armée. Le parcours relie Pourcieux à Saint-Maximim et est jalonné de descentes, mais aussi de montées, de deux viaducs de 80 mètres de long sur 20 mètres de hauteur, d'un tunnel de 180 mètres... Sensations fortes au rendez-vous !
S'il n'y a pas de restriction d'âge, il faut quand même mesurer 1m40 pour pouvoir pédaler. Par contre, il n'y a aucune taille limite pour être passager et profiter de cette balade. Il y a même la possibilité d'adapter un siège bébé ! ■

EN PRATIQUE

Le vélorail de la Sainte-Baume propose de parcourir 15 km aller/retour en 1 h 30, de Pourcieux à Saint-Maximin.
Le départ se fait depuis l'ancienne gare de Pourcieux, située à 250 mètres au nord du centre du village. Après 45 minutes de pédalage, vous arrivez à l'ancienne gare de Saint-Maximin où s'effectue le retournement du vélorail pour le retour !
Les réservations se font exclusivement par téléphone au 06 33 81 50 87. En été, il vaut mieux s'y prendre au moins une semaine à l'avance. Plusieurs horaires de départ sont proposés tous les jours : 10h, 14h et 16h. Il faut se présenter 15 minutes avant l'heure de sa réservation. Le vélorail peut accueillir de 2 à 5 personnes avec 2 personnes d'1m40 minimum pour pédaler.
Tarif et informations sur www.velorail83.com



Le centre VAR en CARAVELLE



Pourquoi ne pas laisser votre voiture pour embarquer à bord du train touristique du centre Var ? Rendez-vous à Carnoules, Sainte-Anastasie ou Brignoles pour un voyage dans le temps !

30 km/h en vitesse de pointe ! 3 823 000 km au compteur !

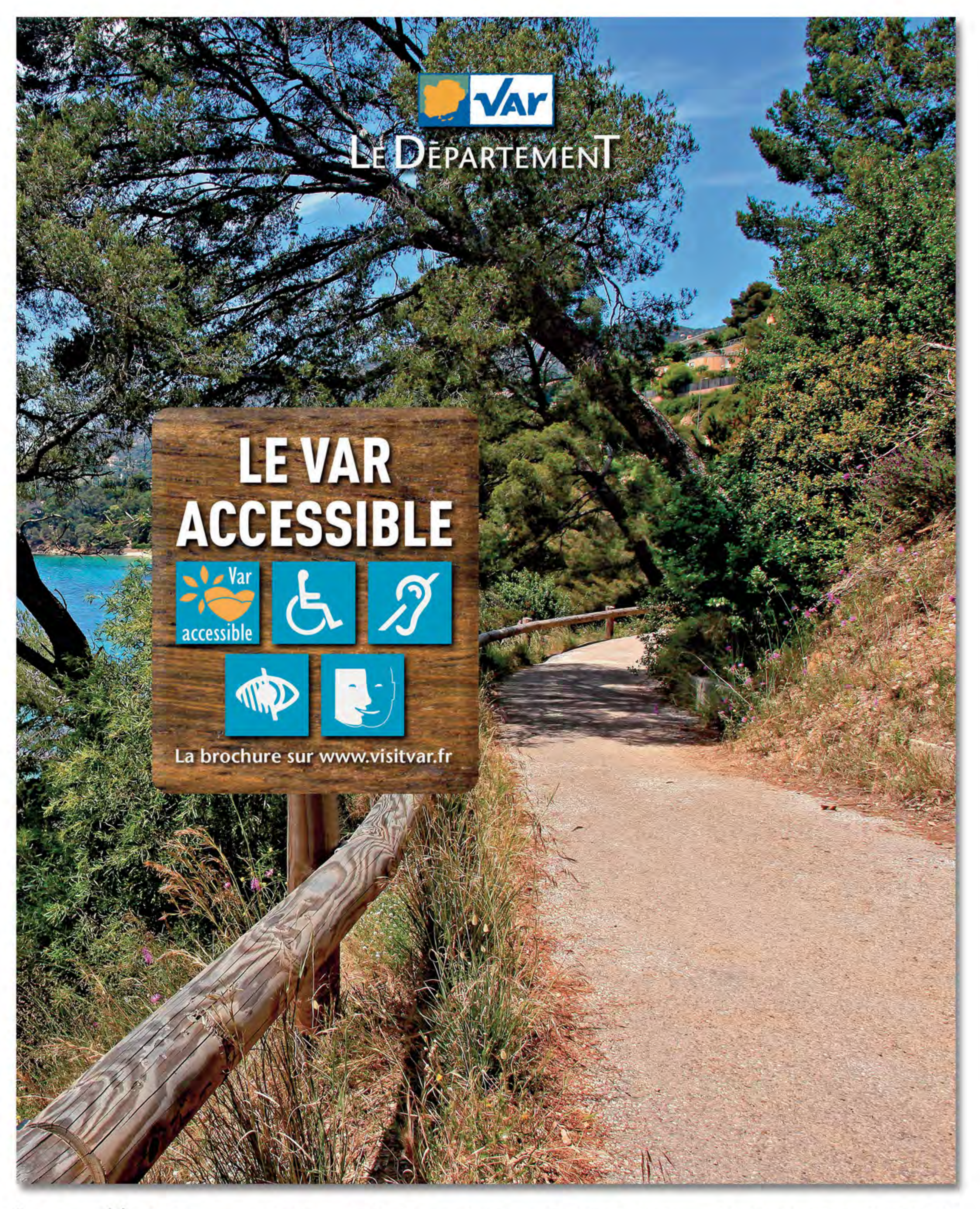
L'autorail rouge Caravelle, qui date des années 70, n'attend que vous pour découvrir les villages typiquement varois du centre Var. Il faudra 1 h 10 pour rejoindre Brignoles depuis Carnoules.

Pour Julien, le président de l'association du train touristique du centre Var, *“l'objectif est double : faire partager la passion du ferroviaire et découvrir le territoire. Nous proposons trois circuits différents, la Provence vue du rail, le train des comtes de Provence et le train de l'Issole”*. Tout au long du voyage, des commentaires touristiques par des guides bénévoles animent le trajet et permettent des échanges très sympathiques. Ambiance détendue et conviviale garantie !

Et si vous voulez découvrir l'ensemble du matériel ferroviaire que possède l'association, rendez-vous le samedi matin au dépôt, à la sortie de Carnoules. Vous remonterez le temps avec, notamment un wagon plat de 1870, un fourgon postal des années 30, le Picasso un autorail de 1950, mais aussi des trains de 1970 et des wagons de marchandise de 1920 à 1960. Un des wagons est d'ailleurs classé Monument historique. La visite est gratuite mais vous pouvez faire un don pour aider au développement et à la sauvegarde de ce patrimoine ferroviaire. ■

EN PRATIQUE

En été, les trains circulent tous les mercredis et dimanches.
Tarifs et réservations : 06 07 98 03 09
Des trains à thème ou des trains à la demande pour les anniversaires peuvent également être organisés.
www.attcv.fr



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN

Mots *croisés*

Horizontal

2 • apporte un peu de fraîcheur
4 • qui sentent, le matin, la mer et le midi
7 • écran solaire
10 • un classique des grillades
11 • réunit dauphins et baleines
13 • elles sont trois pépites (trois mots)
15 • concentration de marin

Vertical

1 • chez lui, le Vinaigre domine
3 • grande bleue
5 • état d'esprit des vacances
6 • il n'y coule pas
8 • Marie Madeleine s'y retire
9 • toit du Var (deux mots)
12 • sport de combat nautique
14 • Félix et Jacques

Réponse : 1 Estérel • 2 Rosé • 3 Méditerranée • 4 Marchés • 5 Farniente • 6 Var • 7 Parasol • 8 Sainte-Baume • 9 Mont-Lachens • 10 Sardine • 11 Pélagos • 12 Joutes • 13 Iles d'or • 14 Mayol • 15 Arsenal

Quizz

Comment s'appelle *le plus long fleuve du Var ?*

- ❑ Le Var
- ❑ L'Argens
- ❑ Le Verdon

Réponse : C'est l'Argens. Le fleuve, 100 % varois, prend sa source à 280 mètres d'altitude sur la commune de Seillons-Source-d'Argens, et se jette en Méditerranée à Fréjus après avoir traversé le département d'ouest en est, sur plus de 115 kilomètres. Son bassin versant représente 2 700 km² et draine la moitié du département. Le fleuve Var, auquel le Département doit son nom, et qui a marqué la frontière est du territoire jusqu'à l'annexion du Comté de Nice par le Royaume de Sardaigne en 1814, est désormais dans les Alpes-Maritimes. Quant au Verdon, ce n'est pas un fleuve puisqu'il se jette dans la Durance.

Qu'est-ce que *la bourgeasotte ?*

- ❑ Une danse
- ❑ Un fruit
- ❑ Un vêtement
- ❑ Une fleur

Réponse : C'est une des 150 variétés de figues existantes - et une des meilleures ! Plus connue sous le nom de Figue de Solliès reconnue depuis 2006 par une appellation d'origine, la bourgeasotte noire (ou bourjasotte) est la culture phare de la Vallée du Gapeau. Elle représente 75 % de la production française ! Faux fruit, mi-fleur, la bourgeasotte est comme toutes les figues une sycone : une inflorescence propre à certaines espèces donnant naissance à une infrutescence, un faux fruit. Vous pourrez la déguster sous toutes ses formes lors de la fête de la figue à Solliès-Pont du 26 au 28 août.

Combien de communes *compte le Var ?*

- ❑ 153
- ❑ 258
- ❑ 461

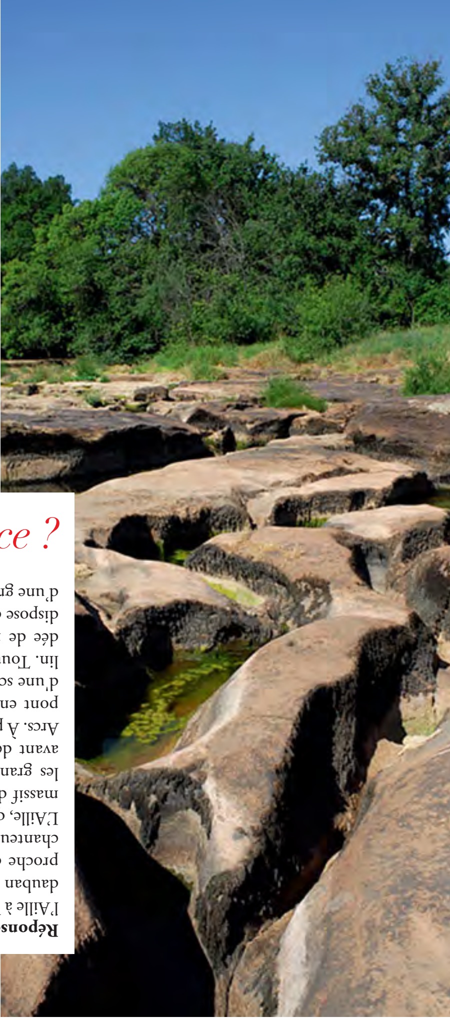
Réponse : 153 communes et 1 012 735 habitants, le Var est 88e sur 101 départements en nombre de communes. Le Pas de Calais tient la première place du classement avec 895 communes, Paris qui est une commune-Département, la dernière. Toulon est la plus grande commune du Var avec près de 165 000 habitants*. Brenon, Le Bourguet, Vérignon et Riboux sont les plus petites avec respectivement 24, 26, 30 et 33 habitants*.

* chiffres 2014.



Me *reconnaissez-vous ?*

Réponse : Je suis un insecte : l'Ephippigère de Provence de son nom scientifique Ephippiger provincialis, et plus précisément sa partie dorsale. Cette sauterelle de grande taille se rencontre principalement dans le sud de la France et dans le Var (voir page 78). Elle se reconnaît à son pronotum dont la partie postérieure est relevée en forme de selle, d'où le nom de "porte-selle".



Où *est-ce ?*

Réponse : Voici les cascades de l'Aille à Vidauban. Situé entre Vidauban et le Plan de la tour, proche de la RD 72, ce site enchanteur a été dessiné par l'eau. L'Aille, qui prend sa source dans le massif des Maures, a façonné ici les grandes roches de grès rosés avant de rejoindre l'Argens, aux Arcs. À proximité des cascades, un pont en fer, ainsi que les ruines d'une scierie et d'un ancien moulin. Toute la vallée de l'Aille, bordée de ripisylves parfois denses, dispose d'une faune et d'une flore d'une grande richesse.

Que *suis-je ?*

Je suis ronde et grande : je mesure plus de 17 mètres de large et 23 mètres de haut.
Je suis installée depuis 140 ans sur le versant nord de la sainte-baume.
Je suis d'un tempérament glacée

Réponse : La glacière de Pivaut à Mazaugues. Elle fait partie d'un ensemble de 17 glacières qui ont fonctionné entre la deuxième moitié du 17e siècle et le début du 20e siècle. L'édifice (ainsi que ses bassins de congélation) a été restauré dans les années 1990 par le Département du Var avec l'aide de l'ASER du Centre-Var. L'ensemble du site est accessible au public.



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN



LE VAR, ACTEUR DE VOTRE QUOTIDIEN